FULGOR

MILANO

LIFELINE

LO 4814 TC BK

Caro Cliente,
sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.
Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, e stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.
La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

I **Italiano**

GB **English**

FR **Français**

DE **Deutsch**

ES **Español**

PT **Português**

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.

L'APPARECCHIO E LE SUE PARTI ACCESSIBILI DIVENTANO MOLTO CALDE DURANTE L'USO. SI DEVE PRESTARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI. I BAMBINI CON MENO DI 8 ANNI DI ETÀ DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI SE NON CONTINUAMENTE SORVEGLIATI.

QUESTO APPARECCHIO PUÒ ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI DAGLI 8 ANNI IN SU E DA PERSONE CON CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A CONDIZIONE CHE SIANO SORVEGLIATI O CHE ABBIANO RICEVUTO ISTRUZIONI PER L'USO DELL'APPARECCHIO IN MODO SICURO PER CAPIRE I RISCHI INERENTI.

VIETATO APPORRE CARTA STAGNOLA, PENTOLE O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER CUCINARE. L'AZIONE DEL RISCALDAMENTO DELLA RESISTENZA INFERIORE PROVOCA IL SURRISCALDAMENTO DELLA PARTE BASSA DEL FORNO PROVOCANDONE IL DANNEGGIAMENTO E ADDIRITTURA GRAVI CONSEGUENZE (RISCHIO DI INCENDIO) ANCHE SUL MOBILE DI SUPPORTO DEL FORNO.

I

Indice

Istruzioni per l'utente, 5
Primo utilizzo, 5
Pannelli autopulenti, 5
Rispetto dell'ambiente, 5
Frontale comandi, 6
Istruzioni di funzionamento:
- cottura con la funzione "convenzione", 6
- cottura con la funzione "ventilato", 6
- cottura alla griglia, 7

La modalità dimostrazione, 7
Regolazione dell'orologio, 8
Accensione del forno, 8

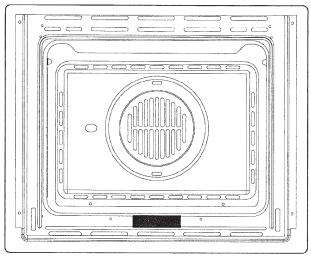
Funzioni Principali, 8
Panoramica del frontalino comandi, 8
Le funzioni di cottura, 8
Semplici gesti per cucinare, 9
Regolazione della temperatura di cottura, 9
Calore residuo, 9
La sonda cibo, 10
Funzioni speciali: turbo heat e turbo clean, 12
Controllo della luce forno, 13

Programmazione del forno, 13
Programmazione timer: tempo di cottura, 13
Programmazione timer: ora di fine cottura, 14
Programmazione timer: cottura posticipata, 14
Programmazione timer: contaminuti, 14
Programmazione timer: cancellazione programma, 15

La sicurezza, 15
Funzione blocco forno, 15

Sostituzione lampada, 15

Istruzioni per l'installatore, 16
Incasso del forno, 16
Allacciamento elettrico, 17

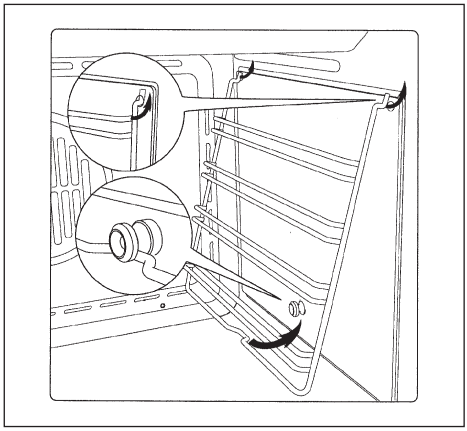


IMPORTANTE
La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.

Istruzioni per l'utente

Primo utilizzo

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente. Per togliere i telai laterali nei forni con pareti lisce procedere come illustrato in figura.
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.



Importante:

come precauzione di sicurezza prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del forno staccare sempre la spina della presa di corrente o togliere la linea di alimentazione dell'apparecchio. Inoltre evitare di usare sostanze acide o alcaline (succhi di limone, aceto, sale, pomodori ecc.). Evitare di usare prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti verniciate.

-Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

-Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti a distanza.

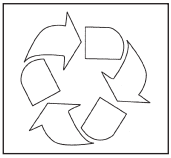
Pannelli autopulenti catalici

PANNELLI AUTOPULENTI
La funzione CLEAN attiva la reazione che provoca la pulizia.

I nostri forni con pareti lisce hanno la possibilità di montare all'interno della muffola dei pannelli autopulenti che ricoprono le pareti.
Questi speciali pannelli, da agganciare alle pareti prima dei telai laterali, sono ricoperti di uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di olio e grasso eliminandoli durante le cotture sopra i 200° C.

Rispetto dell'ambiente

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.



I

Funzioni pannello comandi

Simboli funzioni sul commutatore

Lampada forno (rimane sempre accesa durante il funzionamento).

Resistenza superiore ed inferiore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Resistenza superiore (grill superficie a potenza ridotta). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.

Resistenza inferiore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Resistenza superiore (grill superficie)

Doppia resistenza superiore (grill grande superficie). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.

Doppia resistenza superiore con ventilatore (grill grande superficie). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.

Resistenza superiore, inferiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Resistenza circolare con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

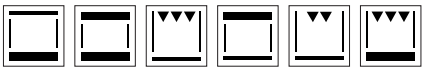
Resistenza inferiore + Resistenza circolare con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Ventilatore per scongelamento. Regolazione del termostato a 0° C.

Doppia resistenza superiore (grill grande superficie). Regolazione del termostato da 50° a 200° C. Resistenza inferiore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

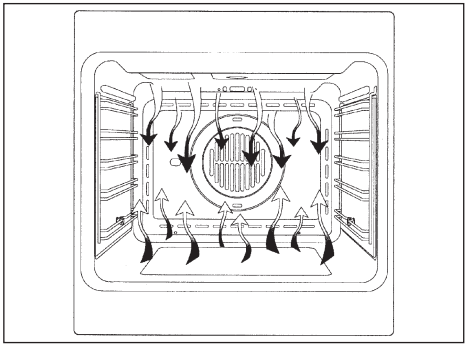
Istruzioni di funzionamento

Cottura convenzionale

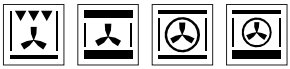


Sistema classico che utilizza calore superiore ed inferiore adatto per la cottura di un solo piatto.
E' bene che il cibo venga inserito quando il forno ha raggiunto la temperatura prestabilita, cioè quando si e' spenta la spia luminosa. Se verso fine cottura si avesse necessità di incrementare la temperatura inferiore o superiore, posizionare il commutatore nella rispettiva posizione. Si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura.

DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. SI DOVREBBE FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.



Cottura ventilato

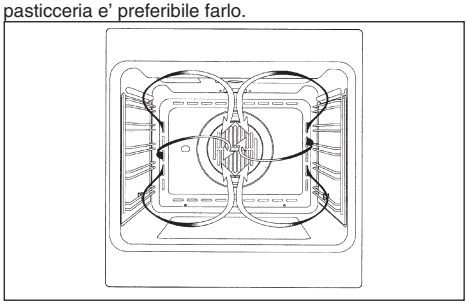


Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).

Scongelamento

Selezionando una delle funzioni di cottura ventilato e regolando il termostato sullo zero, il ventilatore farà

circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo così un rapido scongelamento dei cibi congelati.
Non e' necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria e' preferibile farlo.



Cottura al grill

Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarrosto.
La griglia con il cibo da cuocere va inserito nella 1 o 2 posizione da sopra.
Preriscaldare per 5'. Ruotare la manopola del termostato con temperature da 50° a 200°.

Ventilatore di raffreddamento

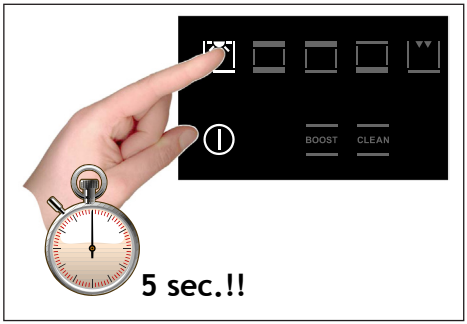
Un sistema forzato di circolazione dell'aria contribuisce a ridurre la temperatura dello scambio di calore sia nelle parti frontali che laterali dei forni
Il ventilatore è posto sulla parte superiore del forno e crea un circolo d'aria di raffreddamentoall'interno del mobile e attraverso il frontale del forno stesso.
Entra in funzione quando la cavità del forno raggiunge i 80°C ca.
Lo spegnimento del ventilatore avviene quando la cavità del forno scende attorno i 60°C ca.

Presentazione del forno

Il suo nuovo forno è gestito da una scheda elettronica che si occupa di monitorarne in ogni istante il funzionamento per migliorarne le prestazioni, tutte.
Il controllo touch control è di ultima generazione, preciso, affidabile.
L'interfaccia è elegante, ordinata e discreta, più intuitiva che mai!
Pochi tasti, molte funzioni, nessuna combinazione o sequenza difficile di tasti, concentratevi a seguire la ricetta , il forno è pronto con due gesti!!

La modalità dimostrazione
Si chiama così la modalità nella quale il forno si presenta normalmente ogni volta che la tensione di alimentazione viene a mancare, e di conseguenza al primo allacciamento: lo scopo è di visualizzare tutte le potenzialità del controllo con una sequenza registrata di comandi.

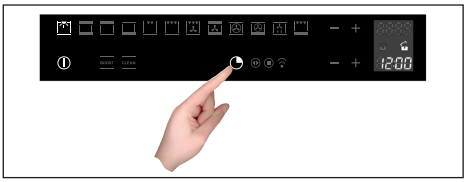
In questa modalità il forno non viene MAI azionato realmente, cioè non vengono accese le resistenze termiche!!
Il pannello di controllo è INATTIVO e quindi il forno non risponderà ai comandi!



Per disabilitare la modalità dimostrazione toccare per cinque secondi il simbolo luce: il controllo entrerà in funzionamento normale e pronto per l'accensione.

I

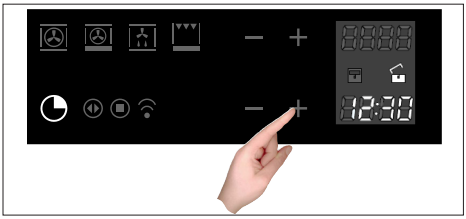
Regolazione dell'orologio



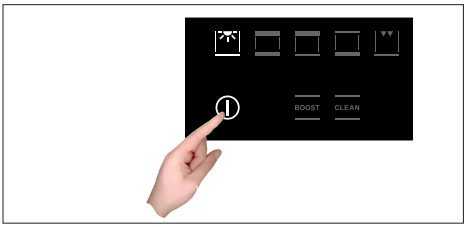
Il forno segnalerà l'avvenuto collegamento alla rete elettrica con un doppio segnale acustico.
Per regolare l'ora di sistema tenere attivo il tasto "FUNZIONI TIMER" per 5 sec.

Ogni comando attivato viene confermato da un segnale acustico.

Regolare l'orologio con i tasti + e - : durante l'impostazione lampeggiano i puntini separatori, l'ora viene acquisita quando i puntini divengono fissi.



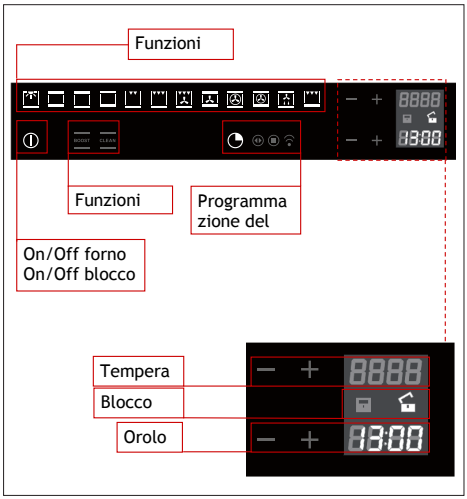
Accensione del forno
Il forno si accende agendo sul simbolo ON/OFF schematizzato in figura.
Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.



Per un minuto dall'accensione, il controllo aspetta che una funzione di cottura venga scelta. In caso contrario interpreta l'accensione come accidentale e, per motivi di sicurezza, spegne automaticamente il forno.

Funzioni principali

Panoramica del frontalino comandi



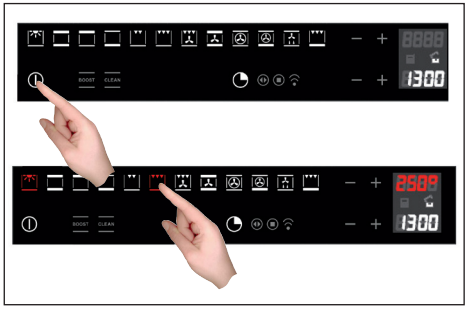
Le funzioni di cottura
Il controllo mette a disposizione ben dodici funzioni specifiche di cottura!
Ogni funzione ha una temperatura impostata scelta in base a prove di cottura su ricette che tipicamente la utilizzano e possono essere facilmente variate a seconda della propria esperienza.
Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Semplici gesti per cucinare

Bastano due semplici gesti per impostare una cottura grazie alla logica di controllo di ultima generazione: accendere il forno e scegliere la funzione più idonea alla pietanza che state per cucinare…la scegliete e semplicemente la toccate!



Il controllo propone una temperatura per ogni funzione, è possibile in qualsiasi momento modificarla, ma se la ritenete idonea non occorre fare altro, il forno si attiverà da solo in pochi secondi!

Regolazione della temperatura

Il controllo si avvale di una sonda temperatura con precisione di ± 5°C per la massima affidabilità delle temperature di cottura richieste.

Per modificare la temperatura basta agire sui simboli più e meno, il campo di regolazione varia da +50°C a +250°C.

Non occorre confermare la modifica, il controllo si attiva dopo pochi secondi in maniera autonoma.

Durante il riscaldamento il simbolo di grado centigrado (°C) lampeggia ad indicare la termoregolazione per raggiungere la temperatura scelta.

Al raggiungimento lo segnalerà con un segnale acustico.

Calore residuo

Durante la cottura dei cibi la struttura del forno immagazzina calore, questo calore è mantenuto isolato dal resto della cucina grazie ad un isolamento termico generoso e ad alcuni accorgimenti di costruzione.

Questo calore viene disperso gradualmente nel tempo e può rappresentare ancora una risorsa in cucina se viene gestito: il

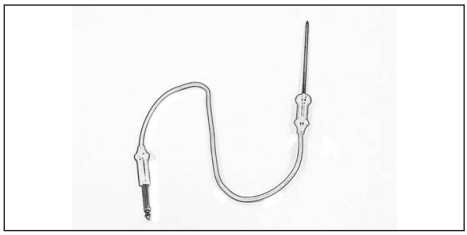
controllo indica la temperatura interna, dopo lo spegnimento del forno, fino al raggiungimento dei 50°C.

Sfruttate questa caratteristica per mantenere i cibi caldi, oppure per terminarne la cottura in maniera dolce !

Sonda cibo (o termometro a sonda)

SONDA TEMPERATURE
La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.

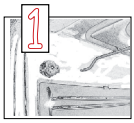
La sonda cibo è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura. Infatti può capitare che all'esterno la carne, ad esempio, sembri ben cotta ma all'interno sia ancora al sangue!



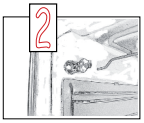
La temperatura raggiunta dai cibi, durante la cottura, è strettamente collegata con problemi di ordine igienico/salutistico, infatti i batteri possono essere presenti in qualunque carne, così come nel pollame nel pesce e nelle uova crude.
Alcuni batteri fanno andare a male il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureus, possono nuocere, anche gravemente, alla salute.
I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4.4º e fino a 60ºC. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.
Per evitare la moltiplicazione dei batteri è necessario:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma nel frigo oppure nel forno con l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame poco prima di mangiarlo; non acquistare pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto solo se lo si mangerà entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente.
- Usare una sonda cibo per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura.
  I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella;
- Evitare di interrompere la cottura, cioè di cuocere parzialmente, conservare e quindi finire di cucinare più tardi, è possibile che in questo modo si raggiungano nel cibo temperature "tiepide" favorevoli alla crescita batterica.
- Arrostire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165°C.

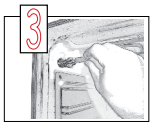
Come utilizzare la sonda cibo?

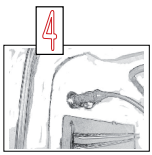


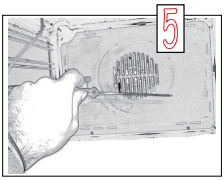
La presa della sonda cibo è situata nell'angolo frontale in alto a sinistra della cavità forno, protetta da un coperchio metallico.



Inserire lo spinotto fino in fondo: se inserito correttamente, il controllo avviserà con un doppio segnale acustico.

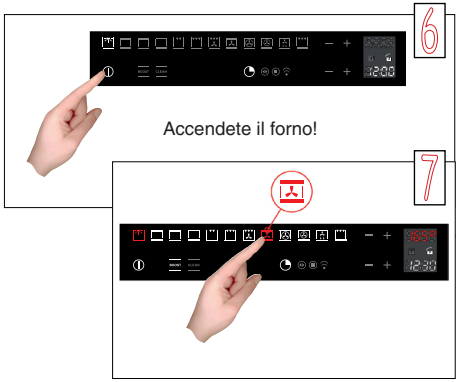






Inserire la sonda al centro del cibo, evitando di toccare ossa o parti grasse.

Tenete presente che la sonda cibo non funziona se viene connessa a forno già acceso!

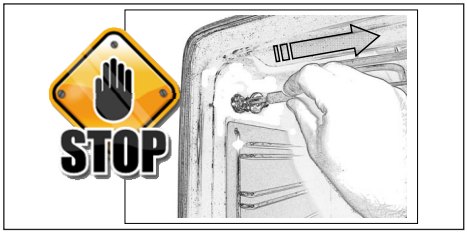


Selezionate la funzione di cottura più idonea alla vostra ricetta.

Dopo 5sec. il display temperature si commuta per visualizzare la temperatura della sonda cibo cioè quella che dovrà essere raggiunta all'interno della pietanza.

Potete modificare il valore della temperatura interna minima richiesta in un intervallo da +30°C a +99°C ma consigliamo di consultare la tabella sottostante presa dal "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)".

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MINIMA
Macinati	
Hamburger	71°C
Manzo, Vitello, Agnello, Maiale	74°C
Pollo, Tacchino	74°C
Manzo, Vitello, Agnello	
Arrosti e Bistecche:	
al sangue	La temperatura per la cottura al sangue non viene riportata dal NFSD perchè non sicura dal punto di vista sanitario
media al sangue	63°C
media	71°C
ben cotta	77°C
Maiale	
Braciole, Arrosti, Costolette:	
media	71°C
ben cotta	77°C
Prosciutto, fresco	71°C
Salsicce, fresche	71°C
Pollame	
Pollo, intero o a pezzi	82°C
Anatra	82°C
Tacchino intero (non ripieno)	82°C
Tacchino petto	77°C

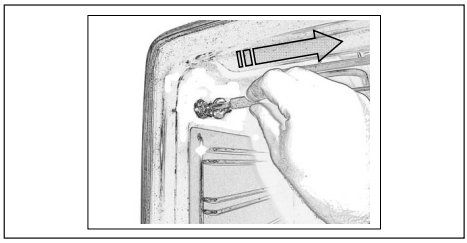


Se lo spinotto viene tolto a cottura iniziata, il controllo blocca il forno e avvisa dell'errore con segnali acustici: reinserire lo spinotto per riprendere la cottura!

I

Quando si cucina con l'ausilio della sonda cibo, tutte le temperature preimpostate vengono modificate, per coerenza con la filosofia di utilizzo, a 165°C: si potranno variare da un minimo di 120°C al massimo di 250°C. Per lo stesso motivo la funzione scongelamento viene disattivata.

La fine della cottura è discriminata dal raggiungimento della temperatura interna impostata per la sonda cibo, tutte le funzioni di programmazione del forno (funzioni timer) vengono inibite, tranne la funzione avvisatore acustico (contaminuti).
Quando la sonda cibo rileverà la temperatura per la quale è stata impostata, automaticamente il forno verrà disattivato e verrete avvisati da un segnale acustico!
Al termine della cottura ricordarsi di scollegare la sonda cibo ed estrarla dal forno.
ATTENZIONE : dopo la cottura la sonda e' molto calda.
Nel caso la sonda venga lasciata collegata al forno, ma non inserita nel cibo, può generarsi un errore (ERR3) sul display del timer. L'errore scompare scollegando la sonda dal forno.



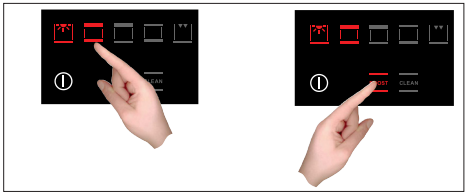
AVVERTENZA: usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno dal fabbricante!

Funzioni speciali

Boost (rapido preriscaldo)

BOOST - TEMPI RAPIDI
Per abbreviare i tempi delle cotture con un preriscaldamento rapido.

Questa funzione speciale è attivabile dopo aver selezionato una funzione di cottura ed il suo utilizzo serve per diminuire il tempo necessario a raggiungere la temperatura impostata di cottura. Questo lasso di tempo è chiamato "preriscaldo" ed è richiesto in praticamente tutte le ricette.

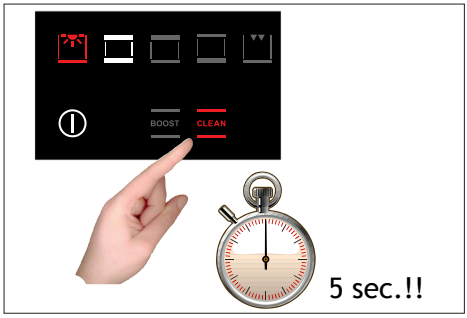


In ogni momento è possibile disinserire la funzione "turbo heat" o cambiare funzione di cottura.

Clean (rapida pulizia)

CLEAN - PULIZIA ASSISTITA
Ciclo ad alta temperatura (250 °C), combinato con i pannelli autopulenti per la pulizia dolce e non invasiva del vano cottura.

Il corretto funzionamento è abbinato all'utilizzo dei pannelli laterali e del copriventola catalitico: si tratta di uno speciale smalto a struttura microporosa che decompone il grasso proiettato mediante un processo catalitico di ossidazione che trasforma i residui in prodotti gassosi.
Il turbo clean si attiva solo se non è stata selezionata una funzione di cottura, quindi: accendere il forno e toccare per cinque secondi il simbolo come in figura.



Il processo di pulizia avviene ad una temperatura di 250°C per la durata di un'ora, NON utilizzarla per la cottura dei cibi!

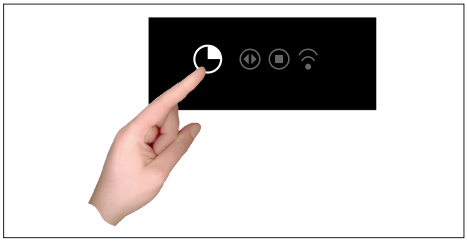
La luce forno viene attivata, è possibile in ogni momento spegnerla e riaccenderla.
Tutti i pannelli autopulenti hanno un'efficacia di rendimento pari a circa trenta utilizzi, dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.
I pannelli vanno puliti solamente con acqua corrente e possono essere richiesti al Vs. rivenditore specializzato.

Controllo della luce forno

Il controllo della luce è attivo su tutte le funzioni di cottura ed è indipendente da esse cioè può essere accesa o spenta, a seconda delle Vostre necessità, quando lo volete!
Normalmente la luce del forno è tenuta accesa durante il riscaldamento e poi per tre minuti dopo il raggiungimento della temperatura impostata. A partire da quel momento la luce forno viene spenta per motivi di risparmio energetico.
Per verificare la cottura può rendersi necessario accendere la luce interna, per questo basta toccare il simbolo della luce: resterà accesa per tre minuti per poi spegnersi da sola, naturalmente potete spegnerla subito dopo toccando nuovamente il simbolo luce.
In alcuni modelli è disponibile il controllo della porta .Questa caratteristica si avvale di una tecnologia di rilevamento della posizione della porta per controllare la luce del forno: l'apertura della porta forno viene segnalata da un segnale acustico e la luce viene accesa, viene poi spenta quando è richiusa.

Programmazione del forno

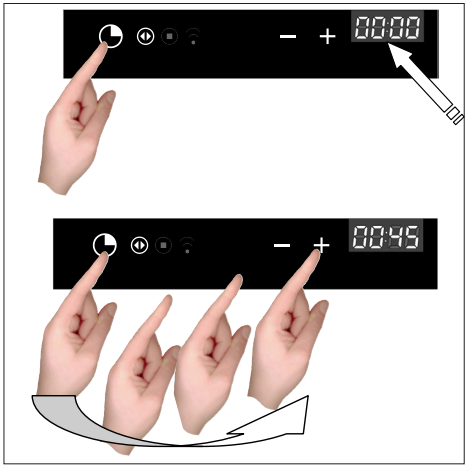
La programmazione del forno mette a disposizione tre modalità per il controllo della durata di cottura. Sono disponibili in abbinamento alle normali funzioni di cottura, se usate la sonda carne vengono disattivate (vedi capitolo dedicato).



Le funzioni sono selezionabili in sequenza, da sinistra a destra, toccando il simbolo orologio: ad ogni tocco si illuminerà un simbolo, in sequenza.

Programmazione timer: tempo di cottura

Toccare una volta il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo. Inoltre il display dell'orologio sostituirà l'indicazione dell'ora corrente:
I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare il tempo di cottura.

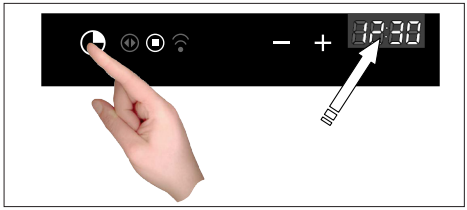


Una volta definito il tempo di cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "durata cottura" sarà acceso.

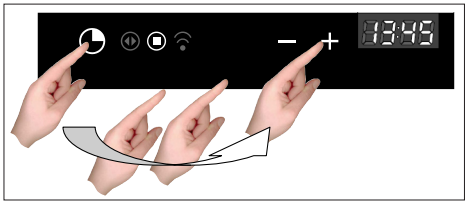
I

A partire da ora inizia il conteggio. trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche vengono spente terminando quindi la cottura, lampeggerà il simbolo dedicato e ,nel display orologio, la durata che era stata impostata: premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica.
Il forno, dopo otto secondi, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: ora di fine cottura
Toccare due volte il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo:



I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare l'ora di fine cottura.



Impostare l'ora di fine cottura toccando i simboli "+" e "-".

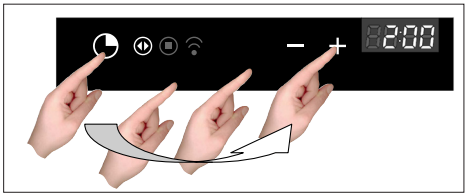
Una volta definita l'ora di fine cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "fine cottura" sarà acceso.

A partire da ora inizia il conteggio. Raggiunta l'ora impostata, il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche verranno spente, terminando quindi la cottura. Lampeggerà sia il simbolo dedicato sia, nel display orologio, l'ora di fine cottura che era stata impostata: premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica.
Il forno, dopo otto secondi, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

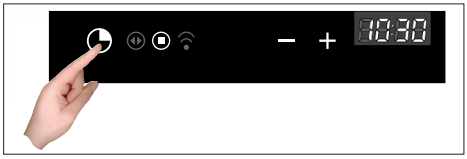
Programmazione timer: cottura posticipata
Tramite la combinazione delle due modalità "tempo di cottura" e "ora di fine cottura" si può impostare il forno in modo che cominci la cottura ad un'ora posticipata rispetto all'attuale.
Per esempio, sono le ore 8:30 e state per uscire di casa ma volete che al vostro rientro alle ore 13:00 sia pronto un' arrosto, ecco come fare:

Preparate l'arrosto per la cottura, infornatelo.

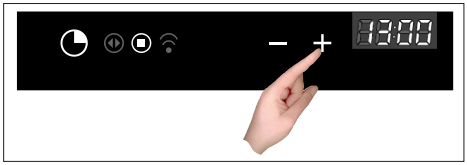
Accendete il forno, scegliete la funzione di cottura e impostate la temperatura.



A questo punto impostate la durata di cottura, supponiamo due ore.



Definite adesso l'ora di fine cottura : il controllo normalmente somma all'ora attuale il tempo di cottura e la propone come ora di fine cottura, nel nostro caso proporrà le ore 10:30 (8:30+2:00).

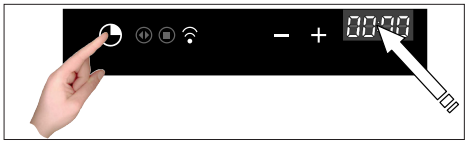


Modificate l'ora di fine cottura per farla coincidere con quella da Voi desiderata, nel nostro esempio le 13:00.
Il forno si pone ora in attesa (stand-by) spegnendo la luce forno: quando sarà l'ora di cominciare la cottura, la luce non verrà accesa automaticamente poiché è nella logica del controllo presupporre che la partenza posticipata coincida con la vostra assenza e quindi non serva tenerla accesa inutilmente.

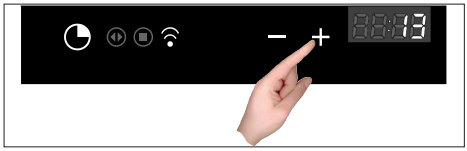
Il controllo attiverà autonomamente il forno alle ore 11:00 (13:00-2:00) e lo spegnerà alle 13:00, al vostro rientro troverete l'arrosto pronto!

Programmazione del timer: contaminuti
Il contaminuti è una funzione del timer che è indipendente dal funzionamento del forno, cioè non blocca la cottura e non spegne il forno, funziona come avvisatore acustico.

Lo potete impostare in qualsiasi momento, per esempio come promemoria di controllo della cottura ai fornelli, oltre che del forno,o di altre attività di cucina.
E' disponibile anche a forno spento, in questo caso basta toccare una volta il simbolo delle funzioni timer.
Se invece lo utilizzate a forno acceso, dovete toccare in sequenza il simbolo funzioni timer tre volte:



I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile impostare il valore.

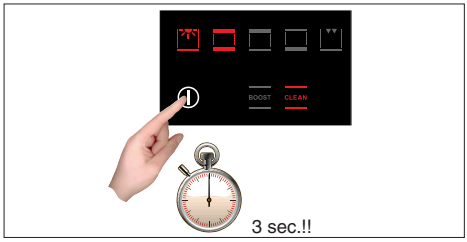


Impostare i minuti agendo sui simboli "+" e "-".
A partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, lampeggerà il simbolo dedicato : premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica.

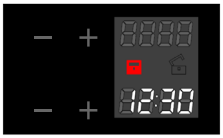
Programmazione del timer: cancellazione del programma
Per cancellare una programmazione è necessario portare a zero il valore assegnato precedentemente, oppure spegnere il forno.

La sicurezza: blocco accensione del forno

Il controllo mette a disposizione un blocco del frontalino comandi per impedire l'accensione del forno o la manomissione delle impostazioni di cottura.
L'attivazione e la disattivazione avviene, in ogni istante, per mezzo del tasto di accensione (on/off).



Toccare il simbolo on/off per almeno tre secondi per attivare o disattivare, alternativamente, il blocco forno:



Blocco attivato:
simbolo lucchetto rosso chiuso su display.
Ogni azione connessa all'utilizzo della cottura è disabilitata.

Blocco disattivato: simbolo lucchetto bianco aperto su display.

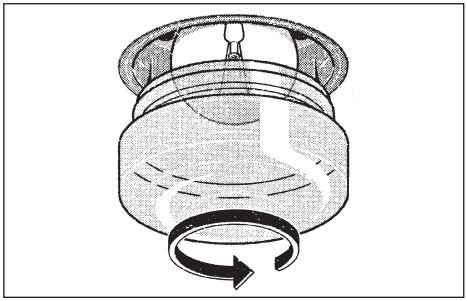
Sostituzione della lampada del forno

IMPORTANTE:
ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche. Per sicurezza scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di linea.

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

a) struttura adatta alle alte temperature (fino a 300 gradi)
b) alimentazione: vedere valore V/Hz indicato sulla targa matricola
c) potenza 25 W.
d) attacco di tipo E 14 Prima di procedere, staccare l'apparecchio dalla linea di alimentazione.

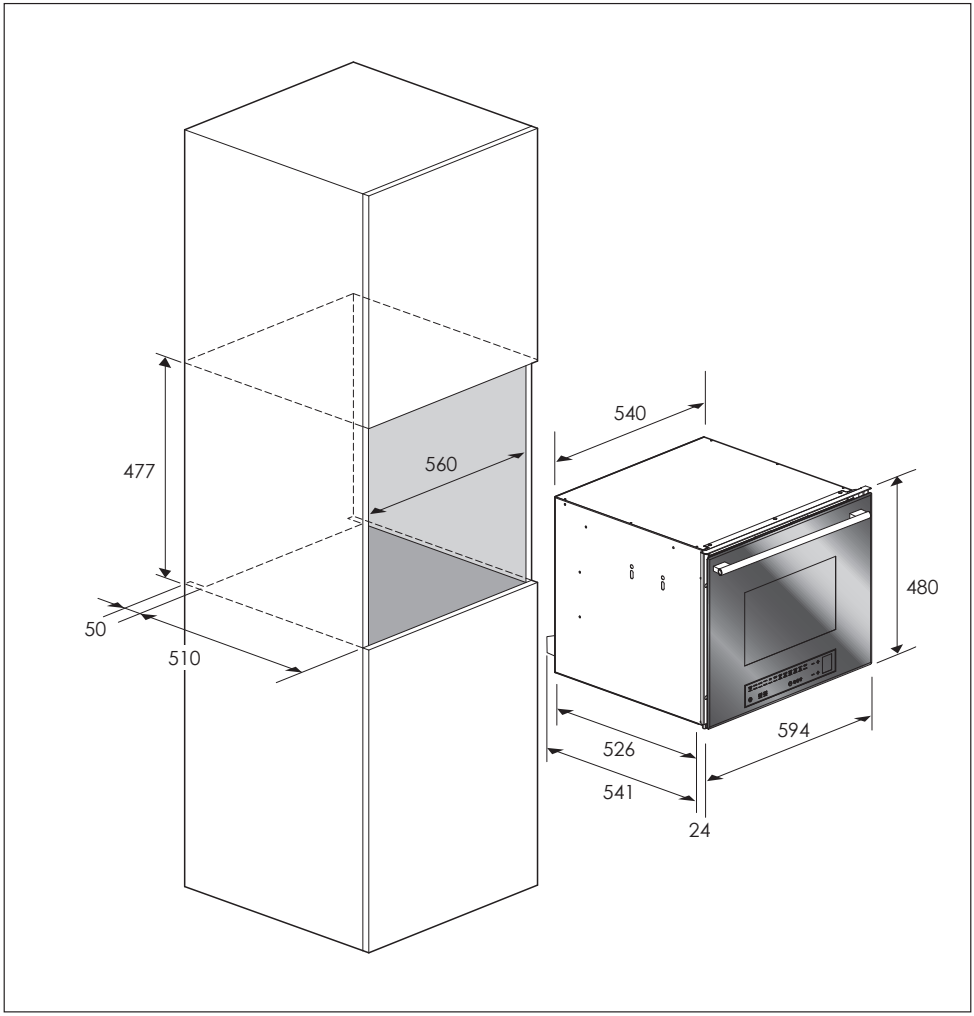
- Per evitare danni, stendere nel forno uno strofinaccio per stoviglie;
- svitare la protezione in vetro della lampada;
- svitare la vecchia lampada e sostituirla con la nuova;
- rimontare la protezione in vetro e togliere lo strofinaccio per stoviglie;
- collegare nuovamente l'apparecchio alla linea di alimentazione.



Istruzioni per l'installatore

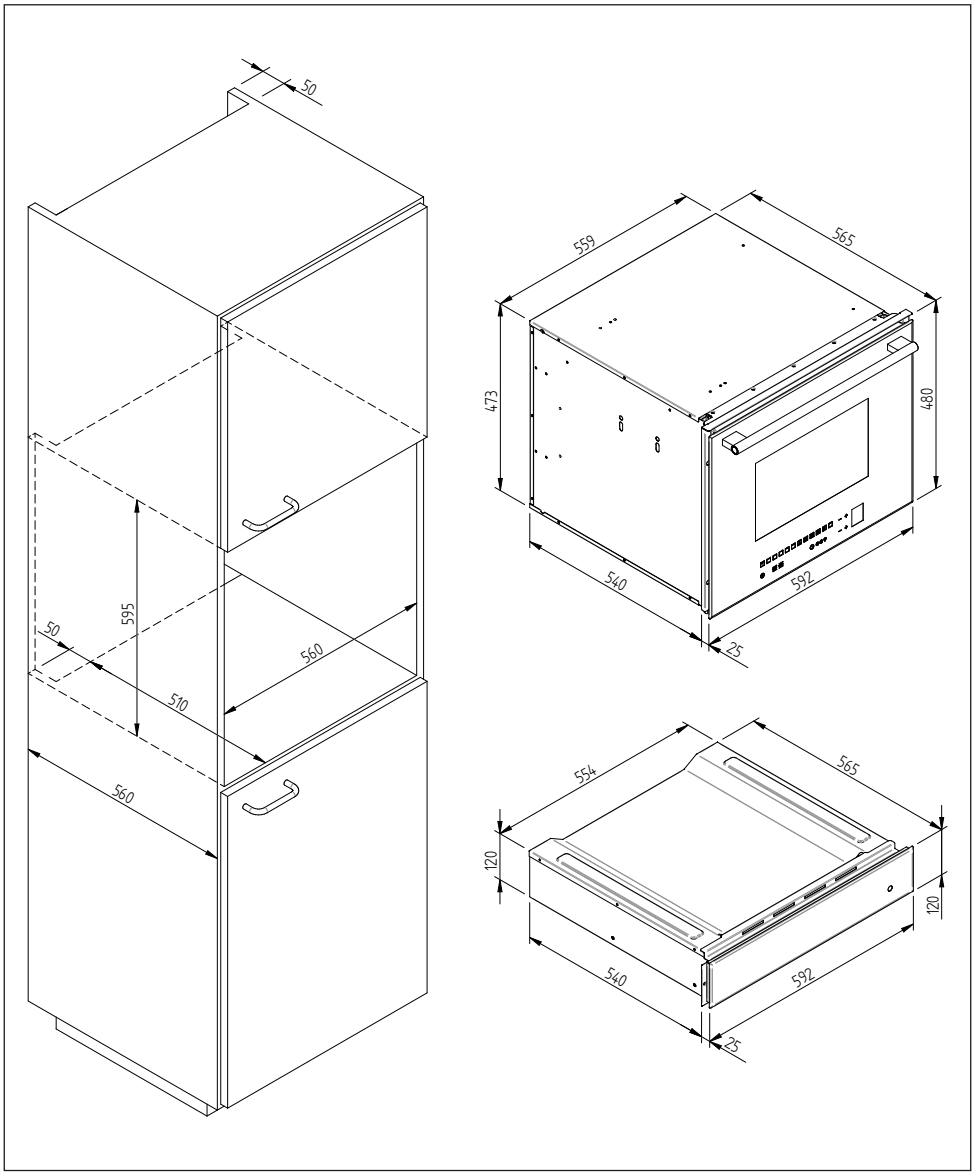
I

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura, in colonna, oppure abbinato al relativo cassetto scaldavivande. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato nelle figure sotto.
Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore.
Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione come da figure a fianco avendo cura di non forzare troppo le viti, pena la rottura delle bussole stesse.



SCHEMA DIMENSIONALE CASSETTO INCASSO 560 X 595 CON FORNO DA 480

I



I

N.B. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Allacciamento elettrico

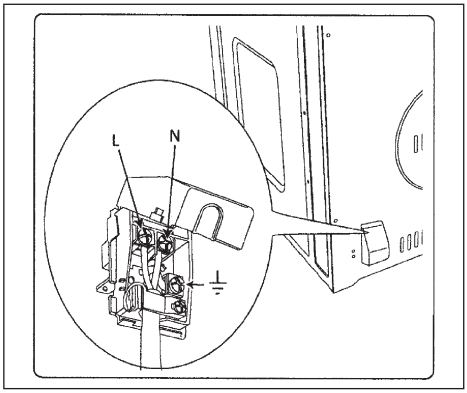
Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50°C quella ambiente.
Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Dear Customer,
we would like to thank you and congratulate you on your choice.
This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.
Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THE MANUFACTURER

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.

THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME VERY HOT DURING USE. CARE SHOULD BE TAKEN NOT TO TOUCH THE HEATING ELEMENTS. CHILDREN UNDER 8 YEARS OF AGE MUST BE KEPT AWAY IF NOT CONTINUALLY MONITORED.

THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AS YOUNG AS 8 YEARS OLD AND BY PEOPLE WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, PROVIDED THEY ARE SUPERVISED OR THEY HAVE BEEN INSTRUCTED TO USE THE APPLIANCE SAFELY AND UNDERSTAND THE RISKS INVOLVED.

DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING.
THE HEATING ACTION OF THE LOWER HEATING ELEMENT CAUSES THE OVERHEATING OF THE LOWER PART OF THE OVEN CAUSING DAMAGE AND SERIOUS CONSEQUENCES (RISK OF FIRE) EVEN TO THE MOBILE SUPPORT ON THE OVEN.

Contents

GB

User instructions, 21
First use, 21
Self-cleaning panel, 21
Respect for the environment, 21
Control panel, 22
Instructions for use:
- conventional cooking, 22
- fan cooking, 22
- grill cooking, 23

Demo mode, 23
Regulating the clock, 24
Switching on the oven, 24

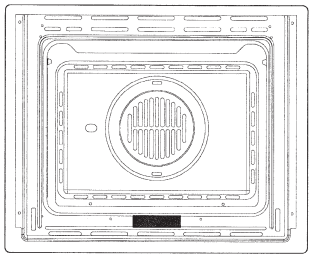
Main Functions, 24
View of front console, 24
Cooking functions, 24
Simple gestures for cooking, 25
Regulating the cooking temperature, 25
Residual heat, 25
The food probe, 26
Special functions: turbo heat and turbo clean, 28
Oven light control, 29

Programming the oven, 29
Programming the timer: cooking time, 29
Programming the timer: cooking end time, 30
Programming the timer: delayed cooking, 30
Programming the timer: minute counter, 30
Programming the timer: cancelling the programme, 31

Safety, 31
Over lock function, 31

Light replacement, 31

Installation instructions, 32
Flush fitting, 32
Electrical connections, 35

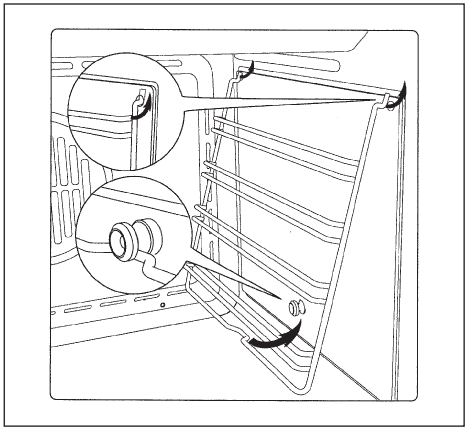


IMPORTANT
The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

User instructions

The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well.
To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.
Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.



Important:

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

-Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

-Do not use steam cleaners to clean the appliance

ATTENTION: Accessible parts may become very hot during use. Small children should be kept at a distance.

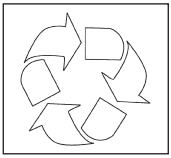
Self-cleaning catalytic panels

SELF-CLEANING PANELS
The CLEAN function activates the reaction that causes cleaning

Our smooth walled ovens can be fitted with selfcleaning panels to cover the inside walls.
These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C.
If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.
Never wash or clean selfcleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

Respect for the environment

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.



GB

Control panel functions

Function symbols on the selector

Oven light (stays on while oven is in use).

Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Top heating element (small, low power grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Bottom heating element. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Top heating element (small, low)

Double top heating element (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Double top heating element with fan (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Top and bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

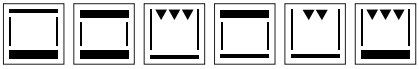
Bottom heating element + Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Fan for defrosting. Thermostat setting at 0°C.

Double top heating element (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C. Bottom heating element. Thermostat setting from 50°C to MAX.

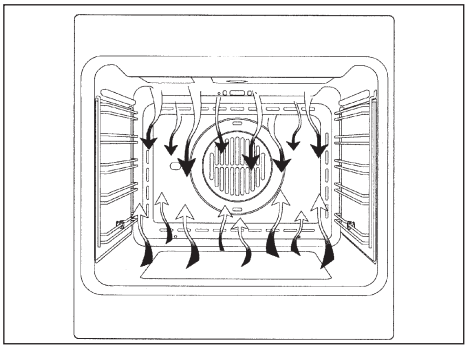
Instructions for use

Conventional cooking

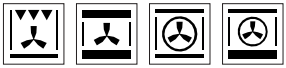


Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish.
Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out.
If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.

THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE. BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.



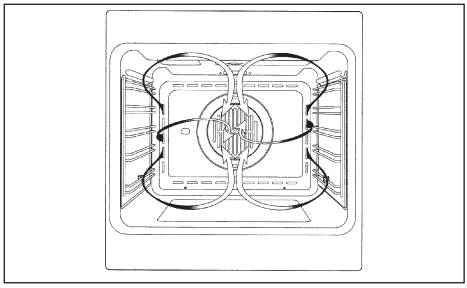
Fan cooking



For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.).

Defrosting

By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.
It is not essential to preheat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.



Grill cooking

Use the grill to grill or brown foods. Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit.
Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top.
Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200.

Cooling fan

A forced air circulation system which contributes to reducing the heat exchange temperature in the front and lateral areas of the ovens.
The fan is placed on top of the oven and creates a circle of cooling air inside the cabinet and through the front of the oven.
It starts when the oven chamber reaches about 80 °C.
The fan turns off when the temperature of the oven chamber falls below about 60 °C.

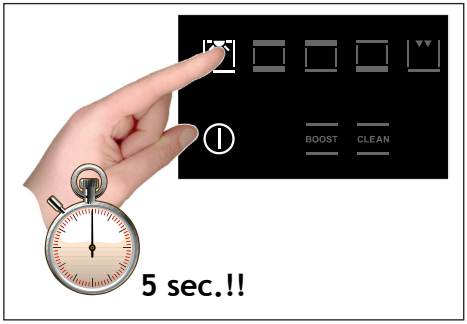
Oven presentation

Your new oven is managed by an electronic card which constantly monitors its operation in order to improve its all-round performance.
The state-of-the-art, reliable and precise touch control system.
The elegant, orderly and discreet interface, more user-friendly than ever before!
Just a few buttons, lots of functions and no difficult combination or sequence of buttons. Simply concentrate on following the recipe and the oven is ready with two movements!!!

Demo mode

This is the name of the mode usually implemented by the oven every time the electricity supply fails and also when the oven is first connected.
The aim is to display all the control potentials with a recorded sequence of commands.

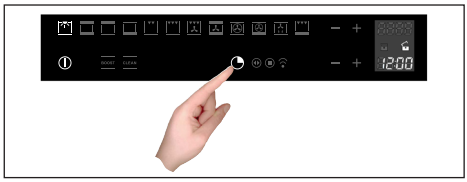
In this mode the oven is NEVER really activated, as the heating elements are not switched on!!
The control panel is NOT ACTIVE so the oven does not respond to commands!



To disable the demo mode, touch the light symbol for five seconds: the controls will enter into standard operational mode and the oven is ready to be switched on.

GB

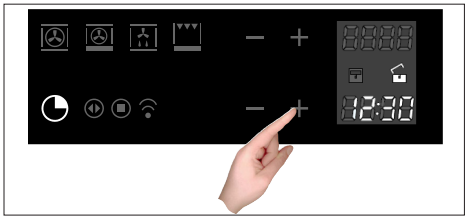
Regulating the clock



The oven signals the connection to the electricity main with a double beep.
To regulate the system time, press the TIMER FUNCTIONS button for 5 sec.

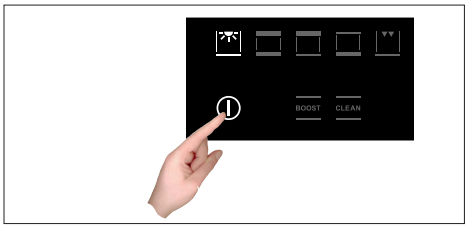
Every control used is confirmed by a beep.

Regulate the clock using the + and – buttons: the dividing dots flash while the time is being set and stop flashing when the time has been acquired.



Switching on the oven

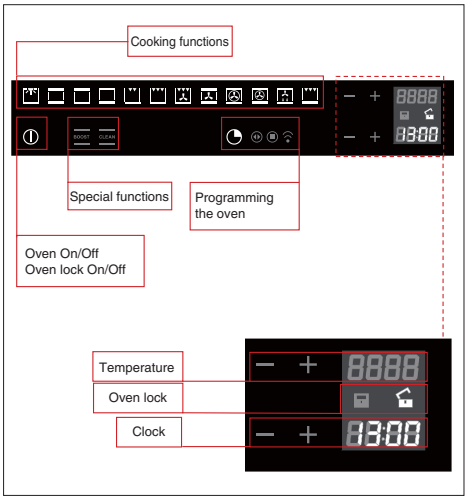
The oven is switched on using the ON/OFF symbol shown in the figure.
The control activates all the symbols, illuminating the background.



The control will wait eight seconds after switch-on for a cooking function to be chosen. Otherwise it interprets the switch-on as accidental and automatically switches off the oven for safety reasons.

Main Functions

View of front console



Cooking functions

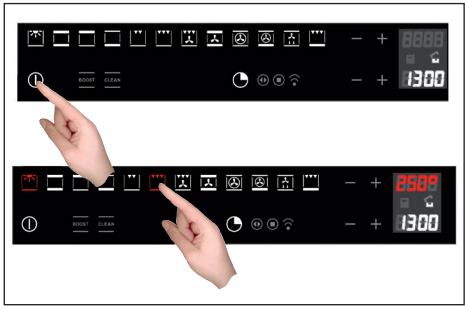
The control makes a total of twelve specific cooking functions available!
Every function has a set temperature chosen on the basis of cooking tests using frequently used recipes and can easily be adjusted to suit personal preference.
The following table contains the results of the cooking tests carried out in our laboratories by a professional chef. However, this is merely a guide and the values indicated are simply to help you get started and try our your own recipes, always achieving the best results!

F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Simple gestures for cooking

Two simple movements are all it takes to set a cooking programme, thanks to the state-of-the-art control logic: switch on the oven and select the best function for the dish you are preparing. Simply select it and touch it!

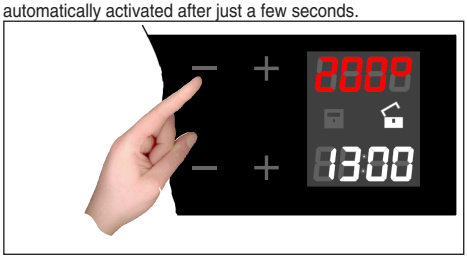


The control proposes a temperature for every function. It is possible to change it t any time, but if you are happy with it, you don't need to do anything else. The oven will be automatically activated in a few seconds!

Temperature Regulation

The control makes use of a temperature probe with a level of precision of ±5°C offering maximum reliability of the cooking times required.

To change the temperature simply use the plus and minus symbols. The range of regulation varies from +50°C to +250°C. It isn't necessary to confirm the change, as the control is automatically activated after just a few seconds.



During the heating process, the degrees centigrade symbol (°C) symbol flashes,
indicating that the heat is being regulating to reach the temperature required.
When the correct temperature is reached, you will hear a beep.

Residual heat

While cooking food, the structure of the oven stores heat. This heat is kept isolated from the rest of the kitchen thanks to an excellent insulation system and certain construction details.
The heat is gradually dispersed can be used as a further cooking resource if managed appropriately: the control indicates the interior temperature, after the oven has been

switched off, until it reaches 50°C.

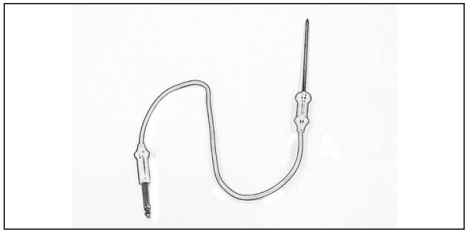
use this feature to keep food warm or to gently complete the cooking process.

GB

Food probe (or probe thermometer)

TEMPERATURE PROBE
Tenderness, taste and flavour are the result of precise ad functional control.

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.
For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

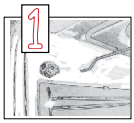


The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.
Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health.
Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.

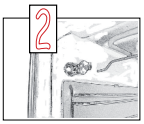
To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
  The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the “warm” temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165°C.

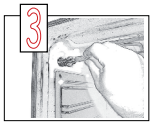
Using the food probe

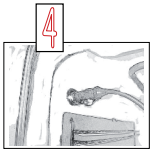


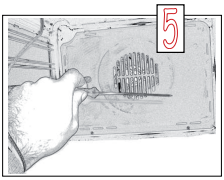
The food probe socket is situated in the top front corner of the oven cavity, protected by a metal cover.



Push the plug in as far as it will go. If it is correctly inserted, the control will give off a double beep.

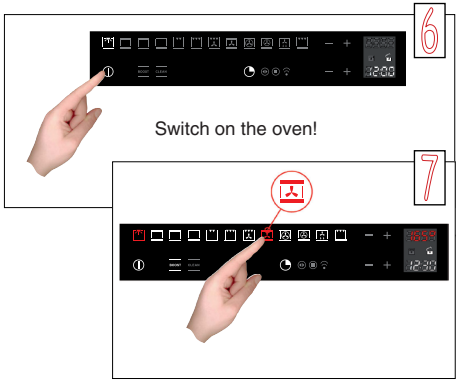




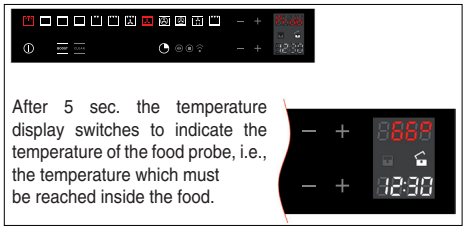


Push the probe into the centre of the food, avoiding touching bones or fatty areas.

Remember that the probe will not work if it is connected when the oven is already switched on!



Select the best cooking function for your recipe.



After 5 sec. the temperature display switches to indicate the temperature of the food probe, i.e., the temperature which must be reached inside the food.

You can change the minimum internal temperature value to suit requirements within an interval of +30°C to +99°C , but we recommend that you consult the table below, taken from THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA).

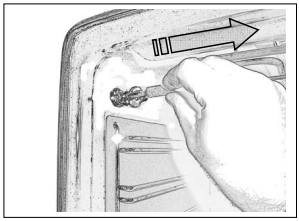
FOOD	MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE
Mince	
Hamburger	71°C
Beef, veal, lamb, pork	74°C
Chicken, turkey	74°C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63°C
Medium	71°C
Well done	77°C
Pork	
Chops, roasts, ribs:	
Medium	71°C
Well done	77°C
Fresh ham	71°C
Fresh sausages	71°C
Poultry	
Whole chicken or chicken pieces	82°C
Duck	82°C
Whole turkey (not stuffed)	82°C
Turkey breast	77°C

If the plug is removed after cooking begins, the control blocks the oven and signals the error by beeping: plug the probe in again to resume cooking!

GB

When cooking with the aid of the food probe, all the pre-set temperatures are changed, to maintain consistency with the philosophy of use, to 165°C: they can be varied from a minimum of 120°C to a maximum of 250°C. For the same reason, the defrosting function is deactivated.

The end of cooking, established by reaching the internal temperature set for the food probe. All the oven programming functions (timer functions) are stopped, apart from the beeper (minute counter).
When the food probe senses the temperature for which it has been set, the oven is automatically deactivated and you will hear a beep!
When the cooking time is up, remember to disconnect the food probe and remove it from the oven.
CAUTION: the probe is very hot after cooking.
If the probe is left connected to the oven but not inside the food, an error may be generated (ERR3) on the timer display. The error will disappear when the probe is disconnected from the oven.



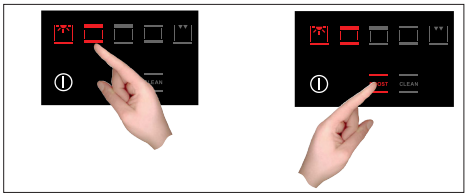
WARNING: use only the thermal probe recommended by the manufacturer for this oven!

Special functions

Boost (quick preheat)

BOOST – FAST TIMES
To shorten cooking times with fast pre-heating

This special function can be activated after selecting a cooking function and is used to reduce the time required to reach the set cooking temperature.
This period of time is known as preheating, and is required in practically all recipes.

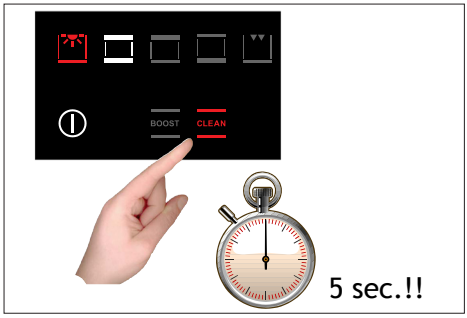


It is possible to disconnect the turbo heat function or change cooking function at any time.

Clean (quick cleaning)

ASSISTED CLEANING
High temperature cycle (250°C), combined with self-cleaning panels for gentle, non-invasive cleaning of the cooking chamber.

Correct operation is combined with the use of the lateral panels and catalytic fan cover: the oven is treated with special enamel with a micro-porous structure, which breaks down the fat projected thanks to a catalytic oxidisation process which transforms residues into gaseous products.
The turbo clean function is only activated when no cooking function has been selected, so: switch on the oven and touch the symbol as shown in the figure for five seconds.



The cleaning process takes place at a temperature of 250°C and lasts one hour. Do not use it for cooking food!!

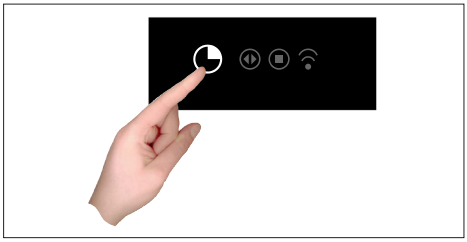
The oven light is activated and can be switched off and on again at any time.
All the self-cleaning panels will perform effectively for thirty cleaning processes, after this limit the panels must be replaced. The panels should be cleaned exclusively with tap water and replacements can be ordered from your specialised dealer.

Oven light control

The light control is active on all the cooking functions and is independent, meaning that it can be switched on or off to suit your requirements, when you want!
The oven light is usually kept on throughout the heating time and then for three minutes after reaching the temperature set. From then on, the oven light switches off to save power.
To check the cooking, it may be necessary to switch on the internal light. All you have to do is touch the light symbol: the light will stay on for three minutes and then switch off automatically. Naturally you can switch it off immediately by touching the light symbol again.
Some models are equipped with a door control. This feature uses sensor technology to detect the position of the door to control the oven light: the opening of the door is indicated by a beep and the light comes on. It switches off when the door is closed again.

Programming the oven

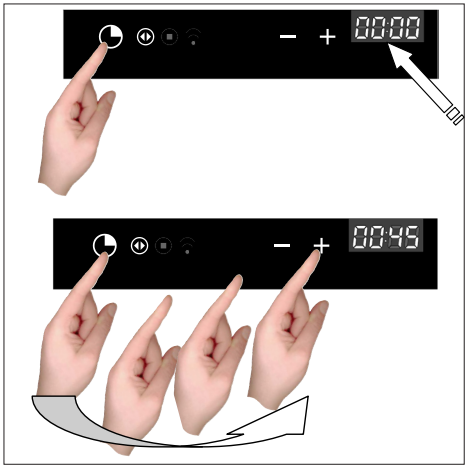
The programming of the oven offers three modes for controlling the cooking time. They are available with the standard cooking functions. When the food probe is used, they are deactivated (see specific chapter).



The functions can be selected in sequence, from left to right, by touching the clock symbol: every time it is touched, a symbol lights up in sequence.

Programming the timer: cooking time

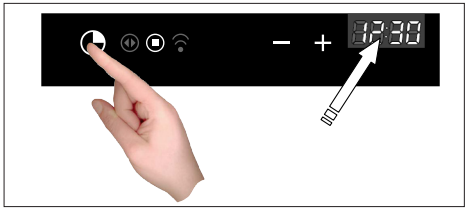
Touch the timer symbol once. The relative symbol lights up. The clock display will replace the indication of the current time: The dividing dots flash to indicate that it is possible to programme the cooking time.



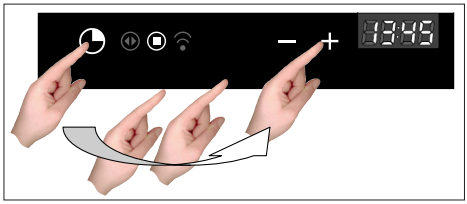
Once the cooking time has been set, the display will show the current time again and the cooking time symbol will be lit.

The count begins now. When the time is up, the oven will make a beeping sound, the heating elements will be switched off and cooking will stop.
The special symbol will flash, as will the duration which was set on the clock display. Press any button to stop the beeping sound.
After eight seconds, the oven switches off automatically unless other cooking functions are programmed.

Programming the timer: cooking end time
Touch the timer symbol twice. The relative symbol lights up.



The dividing dots flash to indicate that it is possible to programme the cooking end time.



Set the cooking end time by touching the + and – symbols.

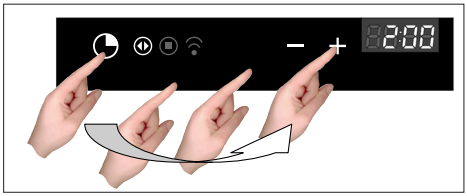
Once the cooking end time has been set, the display will show the current time again and the cooking end symbol will be lit.

The count begins now. When the set time is reached, the oven will give off a beep, the heating elements will be switched off and cooking will stop.
The special symbol will flash, as will the cooking end time which was set on the clock display: press any button to stop the beeping sound.
After eight seconds, the oven switches off automatically unless other cooking functions are programmed.

Programming the timer: delayed cooking
Using the combination of the two cooking time and cooking end time modes, it is possible to programme the oven to start cooking at a later time than the current time.
For example, it is 8.30 a.m. and you're about to leave home, but you would like a roast to be ready for 1.00 p.m.. Here's what to do:

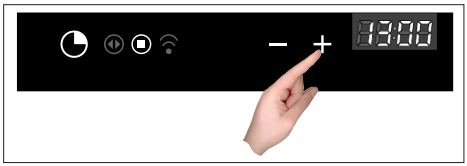
Prepare the roast for cooking and place it in the oven.

Switch on the oven, select the cooking function and set the temperature.



Now set the cooking time, let's say two hours.

Now set the cooking end time: the control usually adds the cooking time to the current time and proposes the result as the cooking end time. In our case it will propose 10:30 (8:30+2 hours).



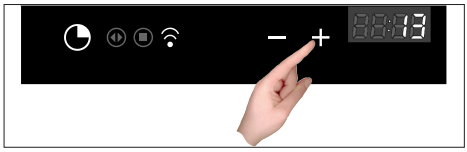
Change the cooking end time to make it coincide with the time you require. In our example this is 1.00 p.m.
The oven now enters into stand-by and the oven light switches off. When it is time to start cooking, the light will not be automatically switched on because it is logical to assume that the delayed start coincides with your absence, so it is pointless to leave the light on for no reason.

The control will automatically activate the oven at 11:00 (1:00 p.m. –2 hours) and will switch it off at 1.00 p.m., meaning that the roast will be ready when you arrive home!

Programming the timer: minute counter
The minute counter is a function of the timer which is independent of the operation of the oven, meaning that it does

not block the cooking and does not switch off the oven, but acts as a beeper. You can set it at any time, as a reminder to check cooking on the hob, as well as the oven, or for other cooking activities.
This can also be used with the oven switched off. In this case all you have to do is touch the timer function symbol.
If you use it with the oven switched on, you must touch the time function symbol three times in a row.

The dividing dots flash to indicate that it is possible to set the value.

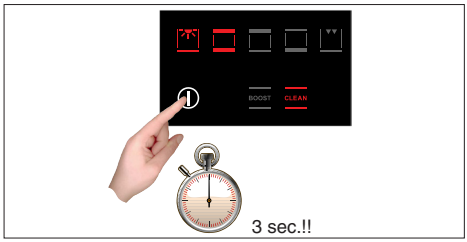


Set the minutes using the + and - symbols.
The count begins now. When the time indicated is up, the oven will make a beeping sound and the special symbol will flash. Press any button to interrupt the beeping sound.

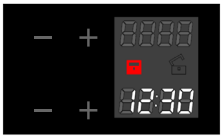
Programming the timer: cancelling the programme
To cancel a programme, it is necessary to take the value assigned previously to zero or switch off the oven.

Safety: oven switch-on lock

The control males a lock available on the console to prevent the oven from being switched on or the cooking settings from being interfered with.
It can be activated and deactivated at any time using the on/off button.



Touch the on/off symbol for at least three seconds to activate or deactivate, alternately, the oven lock.



Lock activated:
red padlock closed symbol on the display Every action linked to cooking is disabled.

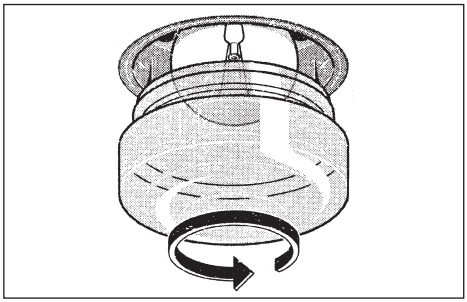
Lock deactivated:
white padlock open symbol on the display.

GB

Replacing the oven light

IMPORTANT:
ATTENTION: Make sure the appliance is off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. For safety, disconnect the appliance from the mains.
The oven light must have these precise features: a) it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
c) power 25W.
d) E 14 connection. Before proceeding, disconnect the appliance from the main electricity supply.

- To prevent damage, place a tea cloth in the oven;
- unscrew the glass cover of the light;
- unscrew the old light bulb and replace it with the new one;
- put back the glass cover and remove the tea cloth;
- connect the appliance to the main electricity supply;

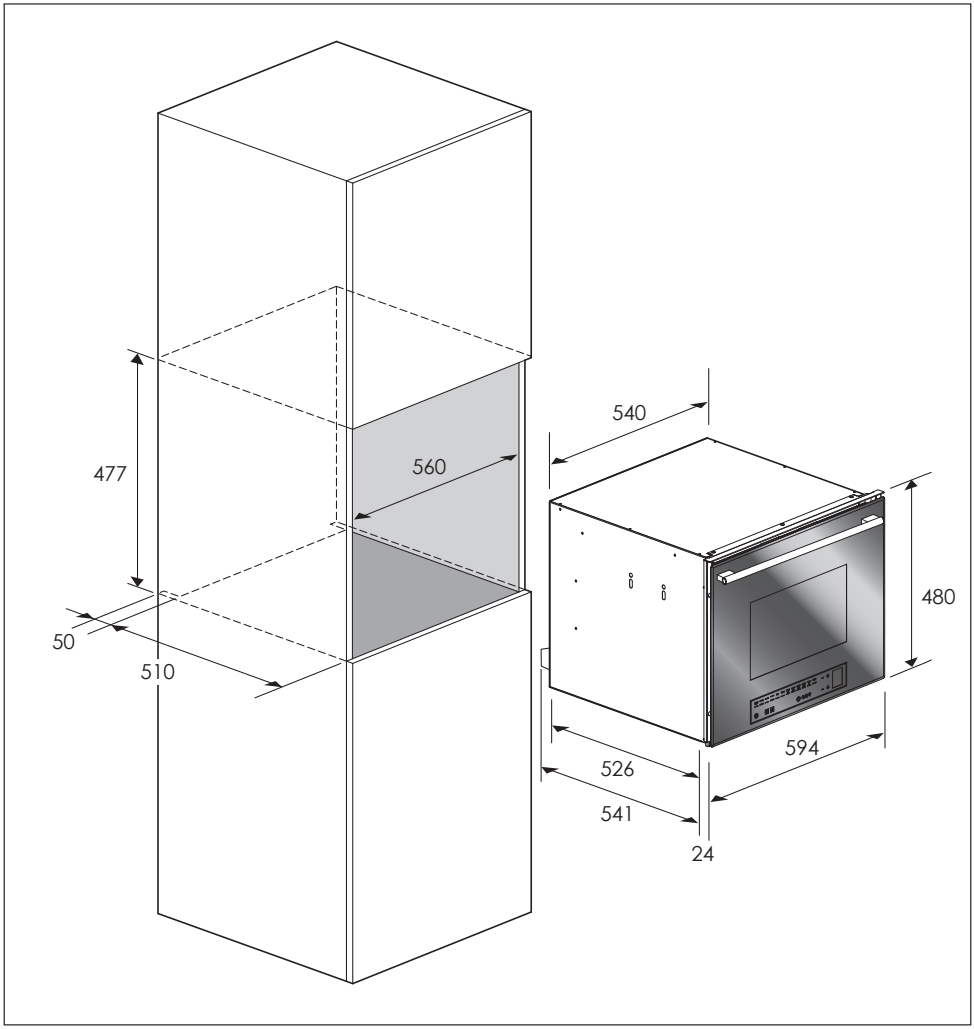


Installation instructions

GB

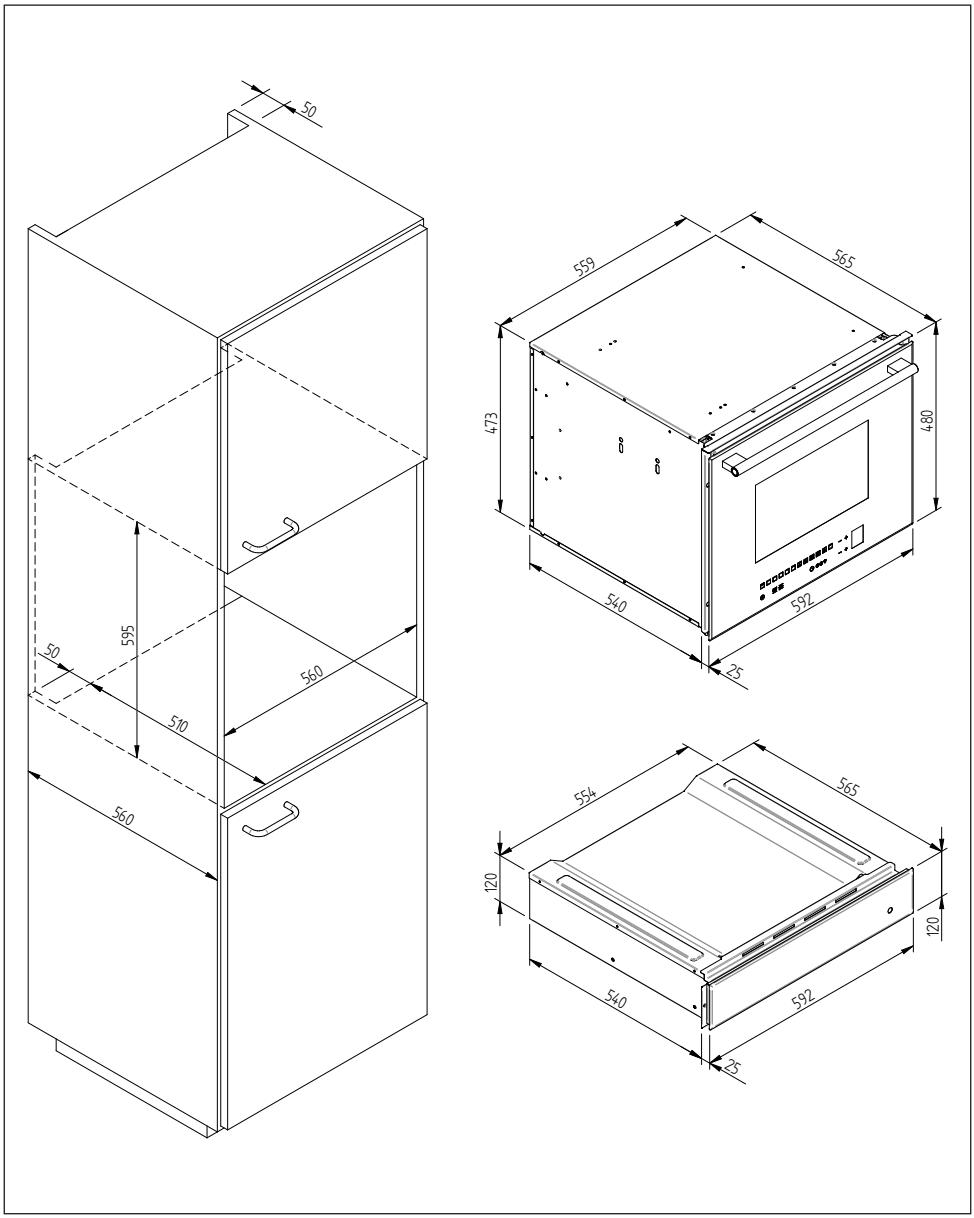
The oven can be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer. The dimensions of the cabinet must be as shown in the figures below.
The cabinet material must be able to withstand the heat.

The oven must be centred with respect to the walls of the cabinet and fastened with the screws and bushings provided as shown in the figure to the side, taking care not to force the screws too much, breaking the bushings.



WARMING DRAWER DIMENSION DIAGRAM 560 X 595 FOR 480 OVENS

GB



Note: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or a person with similar qualifications, so as to prevent any risk".

GB

Electrical connections

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.

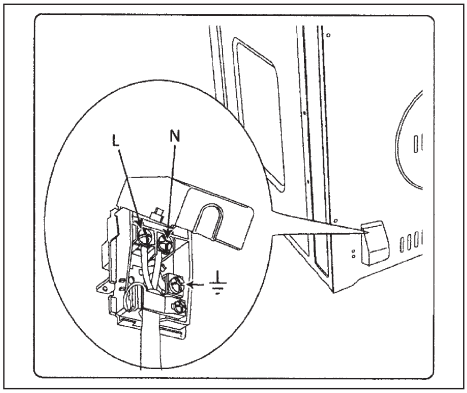
The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length.

If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply, with a gap between the contacts big enough to guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.

The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructionsntinfortunistiche non vengano rispettate.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Cher Client,
Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.
Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

I **Italiano**

GB **English**

FR **Français**

DE **Deutsch**

ES **Español**

PT **Português**

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR ETRE UTILISE EN MILIEU DOMESTIQUE.
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE BLESSURES CORPORELLES OU DE DEGATS MATERIELS IMPUTABLES A UNE INSTALLATION INCORRECTE OU A UN USAGE INADAPTE, ERRONE OU ABSURDE.

L'APPAREIL ET SES PIECES ACCESSIBLES ATTEIGNENT DES TEMPERATURES TRES ELEVEES PENDANT L'EMPLOI. PRENDRE BIEN GARDE DE NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS. LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS DOIVENT ETRE TENUS A L'ECART S'ILS NE SONT PAS CONSTAMMENT SOUS SURVEILLANCE.

CET APPAREIL PEUT ETRE UTILISE PAR DES ENFANTS DE PLUS DE 8 ANS ET PAR DES PERSONNES AUX CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES OU INEXPERIMENTEES, A CONDITION QU'ELLES SOIENT SURVEILLEES OU QU'ELLES AIENT REÇU DES INSTRUCTIONS POUR PERMETTRE UN EMPLOI SUR DE L'APPAREIL EN CONNAISSANCE DE CAUSE DES RISQUES ENCOURUS.

IL EST INTERDIT DE POSER DU PAPIER D'ALUMINIUM, DES CASSEROLES OU D'AUTRES OBJETS SEMBLABLES SUR LA BASE INTERIEURE DU FOUR POUR CUISINER.
LE CHAUFFAGE DE LA RESISTANCE INFERIEURE PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE LA PARTIE BASSE DU FOUR, CE QUI RISQUE DE L'ENDOMMAGER ET D'AVOIR DES CONSEQUENCES GRAVES (RISQUE D'INCENDIE) SUR LE MEUBLE QUI LUI SERT DE SUPPORT.

INDEX

Instructions pour l'utilisateur, 37
Première utilisation, 37
Panneaux autonettoyants, 37
Respect de l'environnement, 37
Panneau de commande, 38
Instructions pour le fonctionnement:
- cuisson conventionnelle, 38
- cuissson ventilée, 38
- cuissson au gril, 39

Le mode "démonstration", 40
Réglage de l'horloge, 41
Allumage du four, 41

Principales fonctions, 40
Panorama du panneau des commandes, 40
Les fonctions de cuisson, 40
Des gestes simples pour cuisiner, 41
Réglage de la température de cuisson, 41
Chaleur résiduelle, 41
La sonde des aliments, 42
Fonctions spéciales: turbo heat et turbo clean, 44
Contrôle de la lumière du four, 45

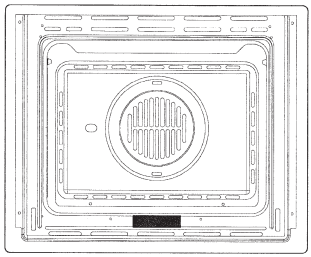
Programmation du four, 45
Programmation de la minuterie: temps de cuisson, 45
Programmation de la minuterie: heure de fin de cuisson, 45
Programmation de la minuterie: cuisson différée, 45
Programmation de la minuterie: compte-minutes, 46
Programmation de la minuterie: annulation du programme, 46

La sécurité, 47
Fonction de blocage du four, 47

Remplacement de la lampe, 47

Pour l'installateur, 48
Encastrement du four, 48
Branchement electrique, 94

FR



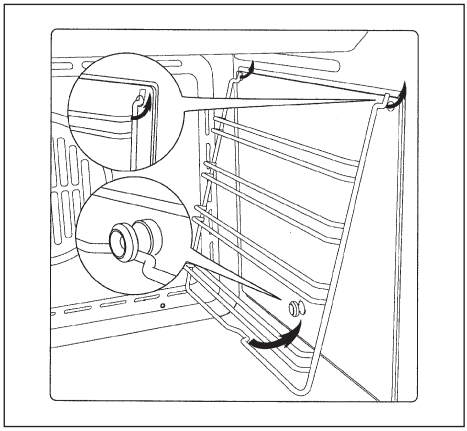
IMPORTANT

"Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. Cette plaque, que l'on voit en ouvrant la porte, présente toutes les données d'identification de l'appareil qu'il est nécessaire de citer pour toute demande de pièces de rechange".

Instructions pour l'utilisateur

Première utilisation

Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon, puis rincé méticuleusement. Pour enlever les cadres latéraux dans les fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure.
Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.



Important:

A titre de précaution, avant d'effectuer toute opération de nettoyage du four quelle qu'elle soit, débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou couper la ligne d'alimentation de l'appareil. Veiller à ne pas utiliser de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomate, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, acides ou abrasifs, surtout pour le nettoyage des parois peintes.

Pour le nettoyage du four, ne pas utiliser de matériel rugueux, abrasif ou de racloirs métalliques aiguisés pour nettoyer les portes en verre parce qu'ils peuvent griffer la surface et provoquer l'éclatement du verre.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour l'entretien de l'appareil

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent chauffer très fort pendant l'emploi. Les petits enfants doivent être tenus à distance.

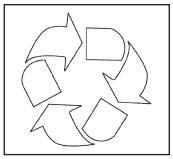
Panneaux autonettoyants

PANNEAUX AUTONETTOYANTS
La fonction CLEAN active la réaction qui provoque le nettoyage.

Nos fours à parois lisses peuvent être munis, à l'intérieur, de panneaux autonettoyants qui recouvrent les parois.
Devant être accrochés sur les parois, avant les châssis latéraux, ces panneaux spéciaux sont recouverts d'un émail spécial catalytique microporeux qui provoque l'oxydation et l'évaporation graduelles des écla-boussures d'huile et de graisse qui sont ainsi éliminées pendant les cuissons à plus de 200° C. Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, le faire fonctionner à vide à la température maximum pendant 60 minutes maximum. Les panneaux autonettoyants ne doivent être ni lavés, ni nettoyés avec des produits abrasifs ou des produits contenant des acides ou des alcalis.

Respect de l'environnement

La documentation de cet appareil est imprimée sur du papier blanchi, sans chlore ou sur du papier recyclé, de façon à contribuer à la sauvegarde de l'environnement.
Les emballages sont conçus pour ne pas nuire à l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés, car il s'agit de produits écologiques.
Le fait de recycler l'emballage permet de consommer moins de matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.



FR

Fonctions du panneau de commande

Symboles des fonctions sur le commutateur

Lampe du four (reste allumée pendant la marche).

Résistance inférieure et supérieure. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.

Résistance supérieure (grill à grande surface et puissance réduite). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.

Résistance inférieure.
Régulation du thermostat de 50° C à MAX.

Résistance supérieure (grill à grande surface)

Double résistance supérieure (grill à grande sur-face). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.

Double résistance supérieure avec ventilateur (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.

Résistance supérieure, inférieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50°C à MAX.

Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.

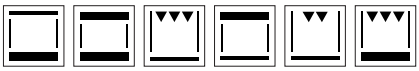
Résistance inférieure + Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.

Ventilateur pour décongélation. Réglage du thermostat à 0° C.

Double résistance supérieure (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C. Résistancen inférieure. Régulation du thermostat de 50° C à MAX.

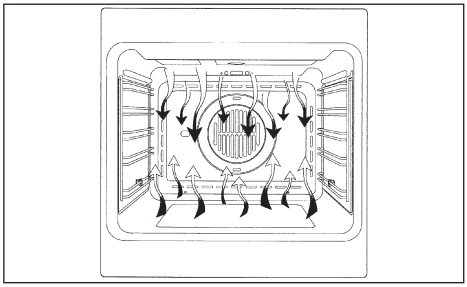
Instructions pour le fonctionnement

Cuisson conventionnelle



Système classique utilisant la chaleur supérieure et inférieure, indiqué pour la cuisson d'un seul plat.
Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie,c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.
Si, vers la fin de la cuisson, il est nécessaire d'augmenter la température inférieure ou supérieure, il faut placer le commutateur dans la position adéquate. On conseille d'ouvrir le moins possible la porte du four au cours de la cuisson.

DURANT L'EMPLOI, L'APPAREIL CHAUFFE TRES FORT. PRENDRE GARDE DE NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.

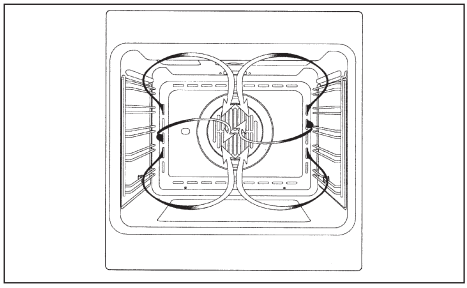


Cuisson ventilee

Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé dans la partie postérieure fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, en le répartissant uniformément. La cuisson se fait plus rapidement que par rapport à la cuisson conventionnelle. Le système se prête bien à la cuisson sur plusieurs étages et également d'aliments de différents types (poisson, viande, etc.)

Decongelation

En sélectionnant une des fonctions de cuisson ventilée et en réglant le thermostat sur zéro, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, en provoquant de cette manière une décongélation rapide des aliments congelés.
Le préchauffage n'est pas nécessaire; il est toutefois préférable d'y recourir pour la pâtisserie.



Cuisson au gril

Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments. Certains fours peuvent être munis d'un moteur de piques et d'une broche pour la cuisson en rôtissoire.
La grille portant l'aliment à cuire doit être insérée à la 1e ou 2e position du dessus. Préchauffer pendant 5'.
Tourner le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50° et 200°.

Ventilateur de refroidissement

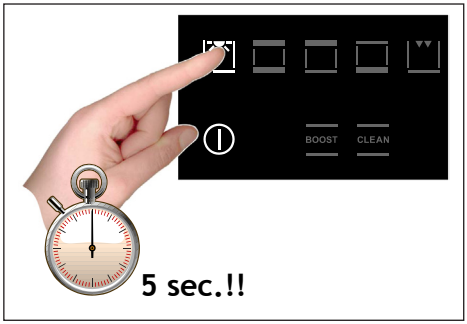
Un système forcé de circulation de l'air qui contribue à réduire la température de l'échange de chaleur au niveau des parties latérales et frontales des fours.
Le ventilateur est placé dans la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement à l'intérieur du meuble et à travers la partie frontale du four.
Il se met en marche quand l'intérieur du four atteint 80 °C env.
Le ventilateur s'éteint quand l'intérieur du four descend sous 60 °C env.

Présentation du four

Votre nouveau four est géré par une carte électronique qui se charge de monitorer son fonctionnement à tout instant, pour améliorer toutes ses performances.
La commande par contrôle tactile est de la dernière génération, précis et fiable. L'interface est élégante, ordonnée et discrète, plus intuitive que jamais !
Quelques touches, beaucoup de fonctions, aucune combinaison ou séquence difficile de touches: concentrez-vous à suivre la recette, le four est prêt en deux gestes!

Le mode "démonstration"
L'on nomme ainsi le mode à travers lequel le four se présente normalement chaque fois que la tension d'alimentation vient à manquer et, par conséquent, lors du premier raccordement : son objectif est de visualiser toutes les potentialités du contrôle à l'aide d'une suite enregistrée de commandes.

Dans le cadre de ce mode, le four n'est JAMAIS réellement actionné, c'est-à-dire que les résistances thermiques ne sont pas allumées !
Le panneau de commande est INACTIF et donc le four ne répondra pas aux commandes!

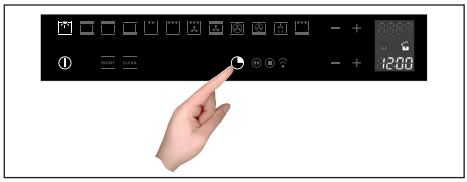


Pour désactiver le mode démonstration, toucher pendant cinq seconde le symbole de la lumière: le contrôle se mettra en position de fonctionnement normal et prêt pour l'allumage.

FR

FR

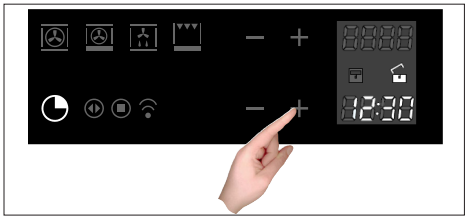
Réglage de l'horloge



Le four signalera que le branchement au réseau électrique a eu lieu par un double signal sonore.
Pour régler l'heure de système, maintenir la touche "FONCTIONS DU MINUTEUR" activée pendant 5 secondes

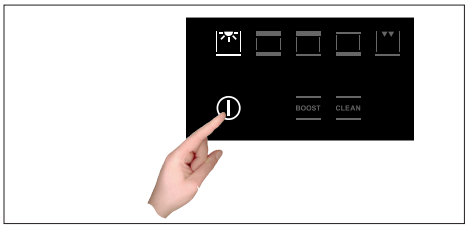
Chaque commande activée est confirmée par un signal sonore.

Régler l'horloge à l'aide des touches + et - : au cours de la programmation, les points de séparation clignotent. L'heure est saisie lorsque les points deviennent fixes.



Allumage du four

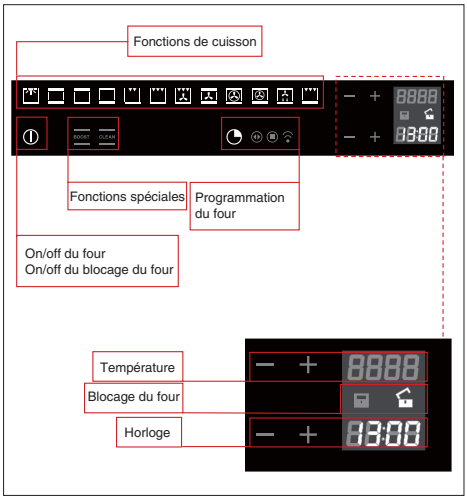
On allume le four en agissant sur le symbole ON/OFF schématisé sur la figure.
La commande active alors toutes les icônes, en éclairant leur fond.



Pendant huit secondes à compter de l'allumage, le contrôle attend qu'une fonction de cuisson soit choisie.
Dans le cas contraire, il interprète l'allumage comme un allumage accidentel et, pour des raisons de sécurité, éteint automatiquement le four.

Principales fonctions

Panorama du panneau de commandes



Les fonctions de cuisson

Le contrôle met à votre disposition douze fonctions de cuisson spécifiques !
Chaque fonction a une température programmée choisie sur la base d'essais de cuisson portant sur des recettes qui l'utilisent de façon typique et peuvent être aisément modifiées en fonction de votre propre expérience.
Dans le tableau suivant, nous indiquons les résultats des essais de cuisson effectués dans nos laboratoires par un cuisinier professionnel : dans tous les cas, il s'agit là d'indications et de valeurs qui vous sont proposées pour que vous commenciez à expérimenter vos recettes et obtenir toujours les meilleurs résultats!

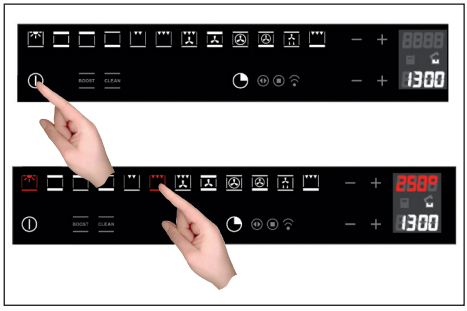
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

FR

Des gestes simples pour cuisiner

Il suffit de deux gestes simples pour programmer une cuisson grâce à la logique de commande de dernière génération : allumer le four et choisir la fonction qui convient le mieux au plat que vous êtes sur le point de cuisiner… Vous la choisissez et vous la touchez, tout simplement!



Le contrôle propose une température pour chaque fonction ; il est possible de la modifier à tout moment, mais si vous estimez que celle-ci convient, il n'y a pas besoin de faire autre chose: le four va s'activer tout seul en quelques secondes!

Réglage de la température

Le contrôle se sert d'une sonde de température d'une précision de ± 5°C, pour une fiabilité maximale des températures de cuisson exigées.

Pour modifier la température, il suffit d'agir sur les symboles plus et moins, le champ de réglage variant de +50°C à +250°C. Il n'y a pas besoin de confirmer la modification, le contrôle s'active au bout de quelques secondes de manière autonome.

Au cours du réchauffage, le symbole du degré centigrade (°C) clignote de façon à indiquer la régulation thermique pour atteindre la température choisie.

Dès que celle-ci est atteinte, il l'indiquera par un signal sonore.

Chaleur résiduelle

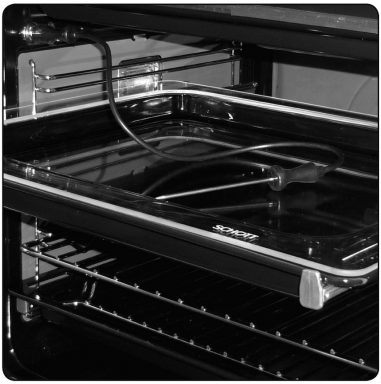
Pendant la cuisson des aliments, la structure du four emmagasine de la chaleur. Cette chaleur est maintenue isolée du reste de la cuisine grâce à une isolation thermique consistante et à certaines astuces de construction.

Cette chaleur est graduellement dispersée dans le temps et peut encore représenter une ressource dans la cuisine si elle est gérée : le contrôle indique la température interne, après

l'extinction du four, jusqu'à ce que celle-ci ait atteint 50°C.

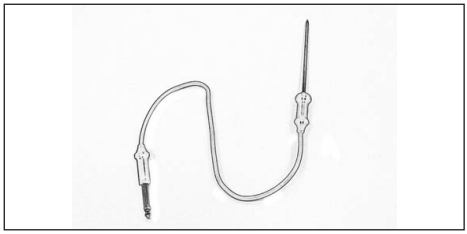
Tirez profit de cette caractéristique pour garder les aliments chauds, ou bien pour terminer la cuisson en douceur!

Sonde des aliments (ou thermomètre à sonde)



SONDE DE TEMPERATURE
La tendreté, le goût et la saveur sont le résultat d'un contrôle précis et fonctionnel.

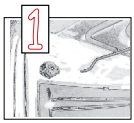
La sonde des aliments est un thermomètre qui, en étant inséré dans le plat, permet de contrôler sa température interne et de l'utiliser pour déterminer la fin de la cuisson. En effet, il peut arriver par exemple que la viande paraisse bien cuite mais qu'elle soit encore saignante à l'intérieur!



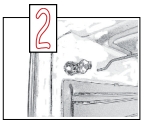
La température atteinte par les aliments pendant la cuisson est étroitement corrélée aux problèmes d'ordre hygiénique ou sanitaire ; en effet, des bactéries peuvent être présentes dans n'importe quelle viande, de même que dans la volaille, dans le poisson et dans les œufs crus.
Certaines bactéries font tourner les aliments tandis que d'autres, comme la Salmonelle, le Campylobacter jejuni, la Listeria monocytogenes, l'Escherichia coli ou le Staphylocoque doré, peuvent nuire – parfois très gravement – à la santé.
Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus de 4.4°C et jusqu'à 60°C. La viande hachée présente tout particulièrement des risques de ce point de vue.
Afin d'éviter la prolifération des bactéries, il est nécessaire de:

- ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais au réfrigérateur ou encore au four, à l'aide de la fonction prévue à cet effet. Dans ce dernier cas, cuire l'aliment tout de suite après.
- farcir la volaille juste avant de la manger ; ne pas acheter de la volaille farcie sous emballage et n'acheter une volaille farcie déjà cuite que si vous comptez la manger dans les 2 heures.
- faire mariner la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- utiliser une sonde des aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ces derniers ont une épaisseur supérieure à 5 cm, de manière à s'assurer que les températures minimales de cuisson sont atteintes.
  Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la Salmonellose.
- éviter d'interrompre la cuisson – c'est-à-dire de cuire partiellement –, de conserver et donc de finir de cuisiner plus tard, car il est possible que de cette façon, l'aliment atteigne des températures "tièdes" favorables à la croissance des bactéries.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165°C.

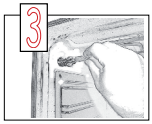
Comment utiliser la sonde des aliments?

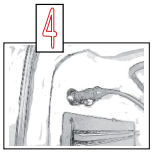


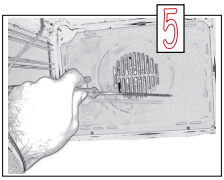
La prise de la sonde des aliments est située sur le devant, dans l'angle supérieur gauche de la cavité du four, protégée par un couvercle métallique.



Insérer la fiche jusqu'au bout : si celle-ci est correctement insérée, le contrôle vous en avisera par un double signal sonore.

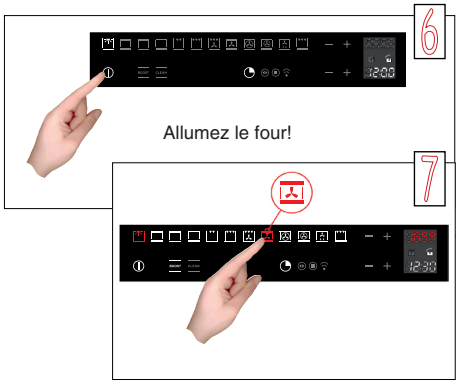




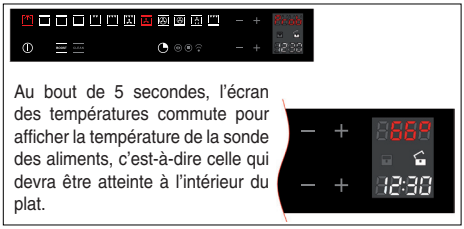


Introduire la sonde au centre de l'aliment, en évitant de toucher les os ou les parties grasses.

Tenez bien compte du fait que la sonde des aliments ne fonctionnera pas si elle est connectée à un four déjà allumé!



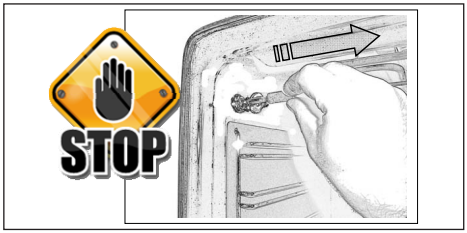
Sélectionnez la fonction de cuisson qui convient le mieux à votre recette.



Au bout de 5 secondes, l'écran des températures commute pour afficher la température de la sonde des aliments, c'est-à-dire celle qui devra être atteinte à l'intérieur du plat.

Vous pouvez modifier la valeur de la température interne minimale requise dans un intervalle allant de +30°C à +99°C, mais il est conseillé de consulter le tableau ci-après, extrait de la "NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE" (États-Unis):

ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE
Hachis	
Hamburger	71°C
Bœuf. Veau. Agneau. Porc	74°C
Poulet. Dinde	74°C
Bœuf. Veau. Agneau	
Rôtis et Biftecks:	
viande saignante	La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire
viande saignante – à point	63°C
viande à point	71°C
viande bien cuite	77°C
Porc	
Côtes. Rôtis. Côtelettes:	
viande au bleu	71°C
viande bien cuite	77°C
Jambon frais	71°C
Saucisses fraîches	71°C
Volaille	
Poulet entier ou en morceaux	82°C
Canard	82°C
Dinde entière (non farcie)	82°C
Poitrine de dinde	77°C

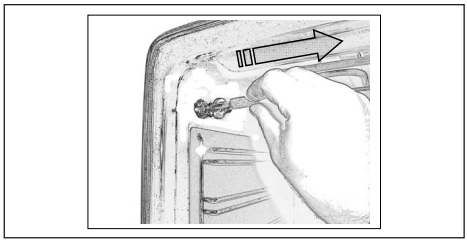


Si la fiche est retirée une fois la cuisson commencée, le contrôle bloque le four et vous avertit de l'erreur par des signaux sonores: réinsérer la fiche pour reprendre la cuisson !

FR

Lorsqu'on cuisine à l'aide de la sonde des aliments, toutes les températures préprogrammées sont modifiées, conformément à la philosophie d'utilisation, à 165°C: elles pourront alors varier d'un minimum de 120°C à un maximum de 250°C. Pour la même raison, la fonction de décongélation est désactivée.

La fin de la cuisson est discriminée par l'obtention de la température interne programmée pour la sonde des aliments ; toutes les fonctions de programmation du four (fonctions de minuterie) sont bloquées, à l'exception de la fonction de l'avertisseur sonore (compte-minutes).
Au moment où la sonde des aliments enregistrera la température pour laquelle elle a été programmée, le four sera automatiquement désactivé et vous serez prévenus par un signal sonore!
À la fin de la cuisson, se souvenir de déconnecter la sonde des aliments et de la retirer du four.
ATTENTION: après la cuisson, la sonde est très chaude.
Dans le cas où l'on aurait laissé la sonde connectée au four, mais non insérée dans les aliments, une erreur (ERR3) peut apparaître sur l'écran de la minuterie. L'erreur disparaît en déconnectant la sonde du four.



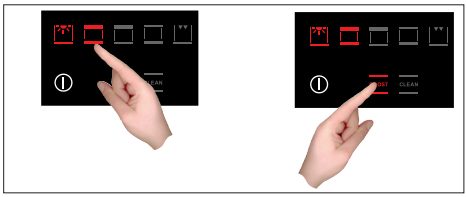
AVERTISSEMENT : pour ce four, utiliser exclusivement la sonde thermique recommandée par le fabricant !

Fonctions spéciales

Boost (préchauffage rapide)

BOOST - TEMPS RAPIDES
Pour réduire les temps des cuissons avec un préchauffage rapide.

Cette fonction spéciale ne peut être activée qu'après avoir sélectionné une fonction de cuisson et son intervention sert à réduire le temps nécessaire pour atteindre la température de cuisson programmée.
Ce laps de temps est appelé "préchauffage" et celui-ci est exigé dans presque toutes les recettes.

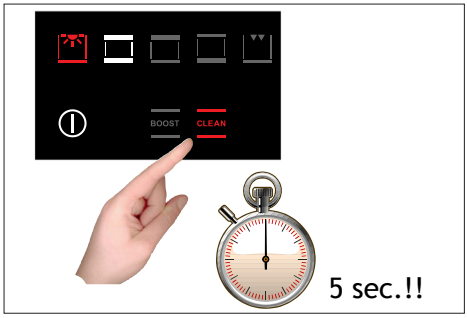


Il est possible à tout moment de désactiver la fonction "turbo heat" ou de changer de fonction de cuisson.a.

Clean (nettoyage rapide)

CLEAN - NETTOYAGE ASSISTE
Cycle à haute température (250° C), combiné avec les panneaux autonettoyants pour un nettoyage doux et non invasif du compartiment de cuisson.

Le fonctionnement correct est associé à l'utilisation des panneaux latéraux et du cache-ventilateur catalytique: il s'agit d'un émail spécial à structure microporeuse, qui décompose le gras projeté grâce à un procédé catalytique d'oxydation transformant les résidus en produits gazeux.
Le turbo clean n'est activé que si une fonction de cuisson n'a pas été sélectionnée ; par conséquent: allumer le four et toucher le symbole pendant cinq secondes, comme sur la figure.



Le processus de nettoyage a lieu à une température de 250°C pendant une durée d'une heure. NE PAS l'utiliser pour la cuisson des aliments !

La lumière du four est activée ; il est possible de l'éteindre et de la rallumer à tout moment.

Tous les panneaux autonettoyants ont un taux de rendement égal à environ trente utilisations. Au-delà de cette limite, les panneaux devront être changés.

Les panneaux ne doivent être nettoyés qu'à l'eau courante et vous pouvez les demander à votre détaillant spécialisé.

Contrôle de la lumière du four

Le contrôle de la lumière est activé sur toutes les fonctions de cuisson et indépendamment de celles-ci, c'est-à-dire que la lumière peut être allumée ou éteinte en fonction de vos besoins et quand vous le voulez!

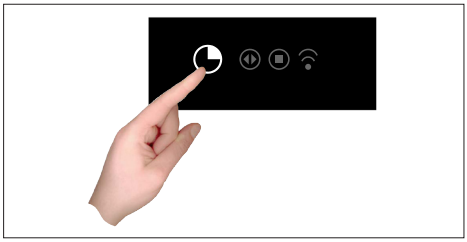
Normalement, la lumière du four reste allumée au cours du réchauffage, puis pendant trois minutes après que la température programmée ait été atteinte. À partir de ce moment-là, la lumière du four s'éteint pour des raisons d'économie d'énergie.

Pour pouvoir contrôler la cuisson, il peut être nécessaire d'allumer la lumière intérieure. Pour cela, il suffit de toucher le symbole de la lumière: celle-ci restera allumée pendant trois minutes pour s'éteindre ensuite toute seule; naturellement, vous pouvez l'éteindre tout de suite après, en touchant à nouveau le symbole de la lumière.

Sur certains modèles, le contrôle de la porte est disponible. Cette caractéristique utilise une technologie d'enregistrements de la position de la porte pour contrôler la lumière du four: l'ouverture de la porte du four est indiquée par un signal sonore et la lumière est allumée; elle s'éteint ensuite lorsque la porte est refermée.

Programmation du four

La programmation du four met à votre disposition trois modalités pour le contrôle de la durée de cuisson. Celles-ci sont disponibles en étant couplées aux fonctions normales de cuisson, mais elles sont désactivées si vous utilisez la sonde à viande (voir chapitre consacré à ce point).

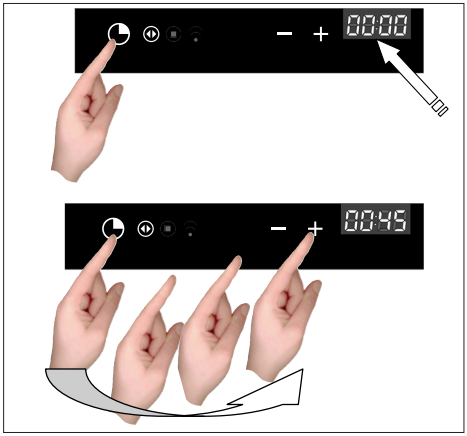


Les fonctions peuvent être sélectionnées en série, de gauche à droite, en touchant le symbole de l'horloge : à chaque pression, un symbole s'éclairera en série.

Programmation de la minuterie: temps de cuisson

Toucher une fois le symbole de la minuterie et le symbole correspondant s'allumera. En outre, l'écran de l'horloge remplacera l'indication de l'heure courante:

Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer le temps de cuisson.



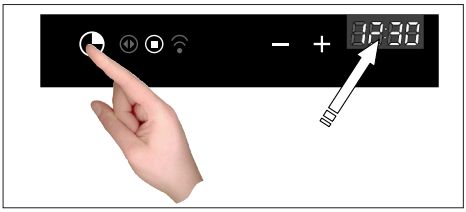
Une fois le temps de cuisson déterminé, l'écran visualisera encore l'heure courante, le symbole "durée de cuisson" sera allumé.

À partir de là, le décompte commence. Lorsque le temps indiqué se sera écoulé, le four le signalera en émettant un son, les résistances thermiques seront alors éteintes, en terminant ainsi la cuisson. Le symbole correspondant et la durée qui

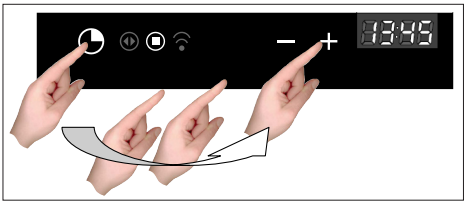
FR

avait été programmée, sur l'écran de l'horloge, clignoteront : appuyer sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore.
Le four s'éteindra de manière autonome au bout de huit secondes si d'autres fonctions de cuisson ne sont pas programmées.

Programmation de la minuterie: heure de fin de cuisson
Toucher deux fois le symbole de la minuterie et le symbole correspondant s'allumera:



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer l'heure de fin de cuisson.



Programmer l'heure de fin de cuisson en touchant les symboles "+" et "-".

Une fois l'heure de fin de cuisson déterminée, l'écran visualisera encore l'heure courante, le symbole "fin de cuisson" sera allumé.

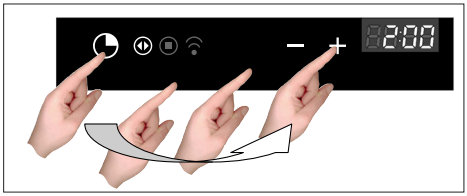
À partir de là, le décompte commence. Lorsque le temps indiqué se sera écoulé, le four le signalera en émettant un son, les résistances thermiques seront alors éteintes, en terminant ainsi la cuisson. Le symbole correspondant, ainsi que l'heure de fin de cuisson qui avait été programmée, sur l'écran de l'horloge, clignoteront : appuyer sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore.
Le four s'éteindra de manière autonome au bout de huit secondes si d'autres fonctions de cuisson ne sont pas programmées.

Programmation de la minuterie: cuisson différée
À travers la combinaison des deux modalités "temps de cuisson" et "heure de fin de cuisson", l'on peut programmer le four de façon à ce que la cuisson commence à une heure différée par rapport à l'heure présente.

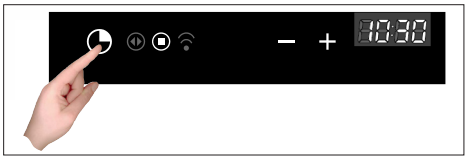
Par exemple, il est 8h30 et vous êtes sur le point de quitter votre domicile, mais vous souhaitez qu'à votre retour, à 13h30, un rôti soit prêt. Voilà comment faire:

Préparez le rôti pour la cuisson et enfournezle.

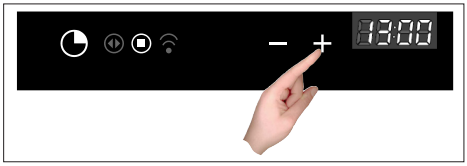
Allumez le four, choisissez la fonction de cuisson et programmez la température.



À ce moment-là, programmez alors la durée de cuisson; mettons deux heures.



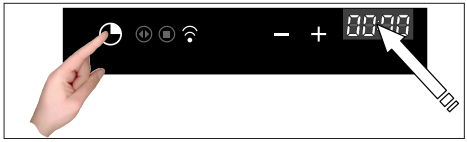
Déterminez à présent l'heure de fin de cuisson : le contrôle ajoute normalement le temps de cuisson à l'heure présente et propose cette nouvelle heure comme heure de fin de cuisson: dans notre cas, il proposera donc 10h30 (8h30 + 2h00).



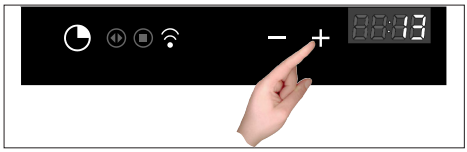
Modifiez l'heure de fin de cuisson pour la faire coïncider avec celle que vous désirez, soit 13h00 dans notre exemple.
Le four se met maintenant en attente (stand-by), en éteignant la lumière du four : lorsque l'heure de commencer la cuisson arrivera, la lumière ne s'allumera pas automatiquement, étant donné que la logique du contrôle présuppose que le départ différé coïncide avec votre absence et qu'en conséquence, il n'est pas utile de maintenir la lumière allumée inutilement.

Le contrôle activera automatiquement le four à 11h00 (soit 13h00 - 2h00) et l'éteindra à 13h00: à votre retour, vous trouverez votre rôti prêt!

Programmation de la minuterie: compte-minutes
Le compte-minutes constitue une fonction de la minuterie qui est indépendante du fonctionnement du four, c'est-à-dire qu'il ne bloque la cuisson et n'éteint pas le four: il fonctionne comme un avertisseur sonore. Vous pouvez le programmer à tout moment, par exemple, en tant qu'aide-mémoire pour le contrôle de la cuisson aux réchauds, en sus du contrôle du four ou d'autres activités de cuisine. L'on peut également en disposer lorsque le four est éteint ; dans ce cas, il suffit alors de toucher une seule fois le symbole des fonctions de la minuterie.
En revanche, si vous l'utilisez lorsque le four est allumé, vous devez toucher trois fois, en série, le symbole des fonctions de la minuterie :



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer la valeur.

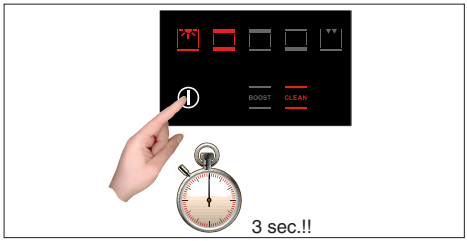


Programmer les minutes en agissant sur les symboles "+" et "-".
À partir de là, le décompte commence. Lorsque le temps indiqué se sera écoulé, le four le signalera en émettant un son. Le symbole correspondant clignotera : appuyer sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore.

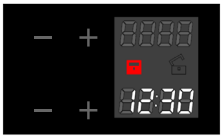
Programmation de la minuterie: annulation du programme
Pour annuler une programmation, il est nécessaire de ramener à zéro la valeur précédemment attribuée, ou bien d'éteindre le four.

La sécurité: blocage de l'allumage du four

Le contrôle met à votre disposition un blocage du panneau des commandes pour empêcher l'allumage du four ou l'altération des programmations de la cuisson.
L'activation et la désactivation ont lieu, à tout instant, à l'aide de la touche d'allumage (on/off).



Toucher le symbole on/off pendant au moins trois secondes pour activer ou désactiver, de manière alternative, le blocage du four.



Blocage activé:
Symbole du verrou rouge fermé sur l'écran.
Toute action liée à l'utilisation de la cuisson est désactivée.

Blocage désactivé:
Symbole du verrou blanc ouvert sur l'écran.

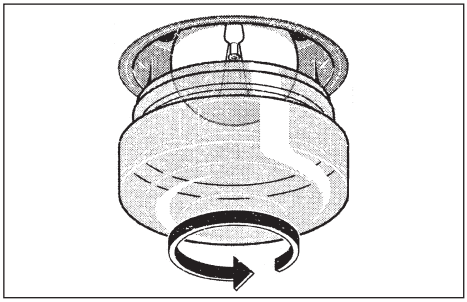
FR

Remplacement de la lampe du four

IMPORTANT:
ATTENTION : S'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter les risques de décharges électriques. Par sécurité, débrancher l'appareil du secteur.
La lampe du four doit répondre à des caractéristiques bien précises :

a) structure adaptée à de hautes températures (jusqu'à 300 degrés)
b) alimentation: voir valeur V/Hz indiquée sur la plaquette d'identification.
c) puissance 25 W.
d) raccord de type E14 Avant de procéder à l'opération de remplacement, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation.

- Pour éviter tout endommagement, placer dans le four un essuie de vaisselle,
- dévisser la protection en verre de la lampe,
- dévisser la lampe uséeet la remplacer par une nouvelle,
- remonter la protection en verre et enlever l'essuie de vaisselle,
- brancher à nouveau l'appareil au réseau d'alimentation.



Pour l’installateur

Le four peut être installé sous un plan de cuisson, en colonne, ou associé à son tiroir chauffe plats. Les dimensions de l’encastrement doivent correspondre à celles des figures ci-dessous.
Le matériau du four doit être à même de résister à la chaleur.

Le four doit être centrée par rapport aux parois du meuble et fixé avec des vis et des douilles qui sont fournis de série, cf. les figures ci-contre, en veillant à ne pas forcer trop les vis, sous peine de briser les douilles.

FR

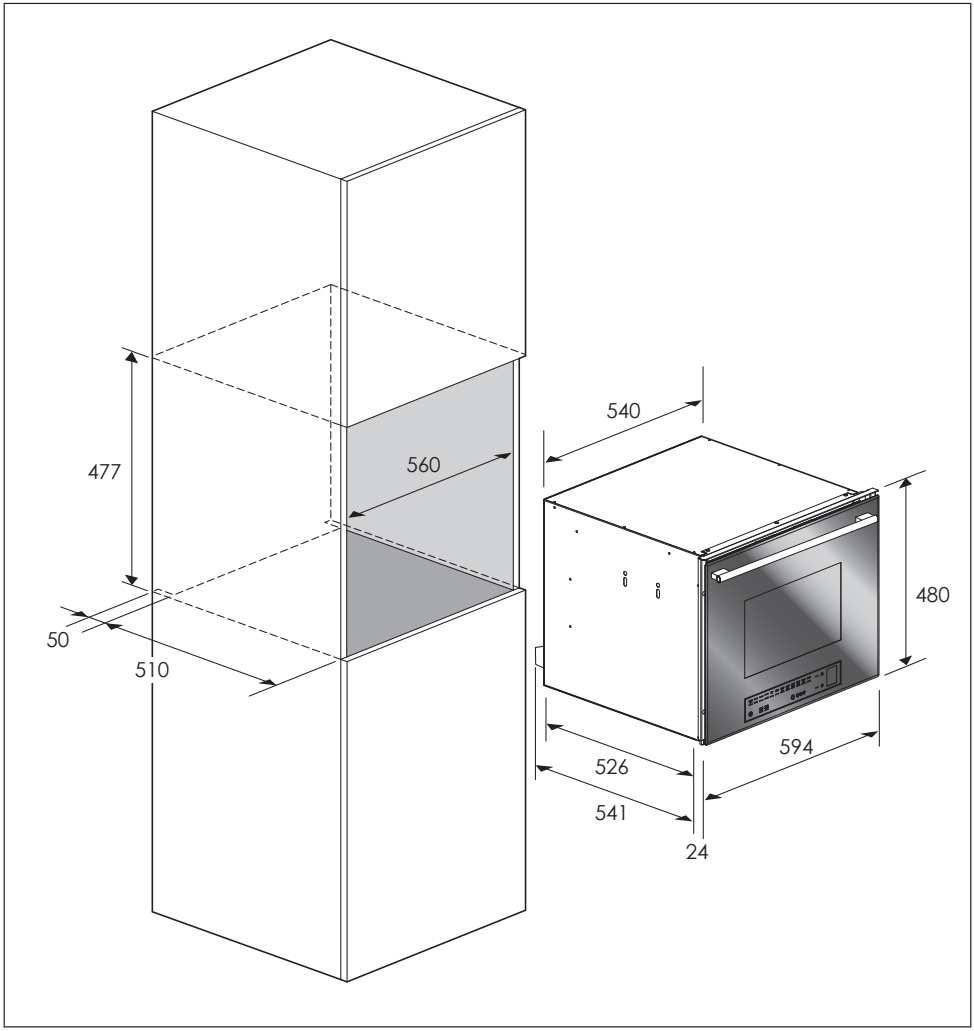
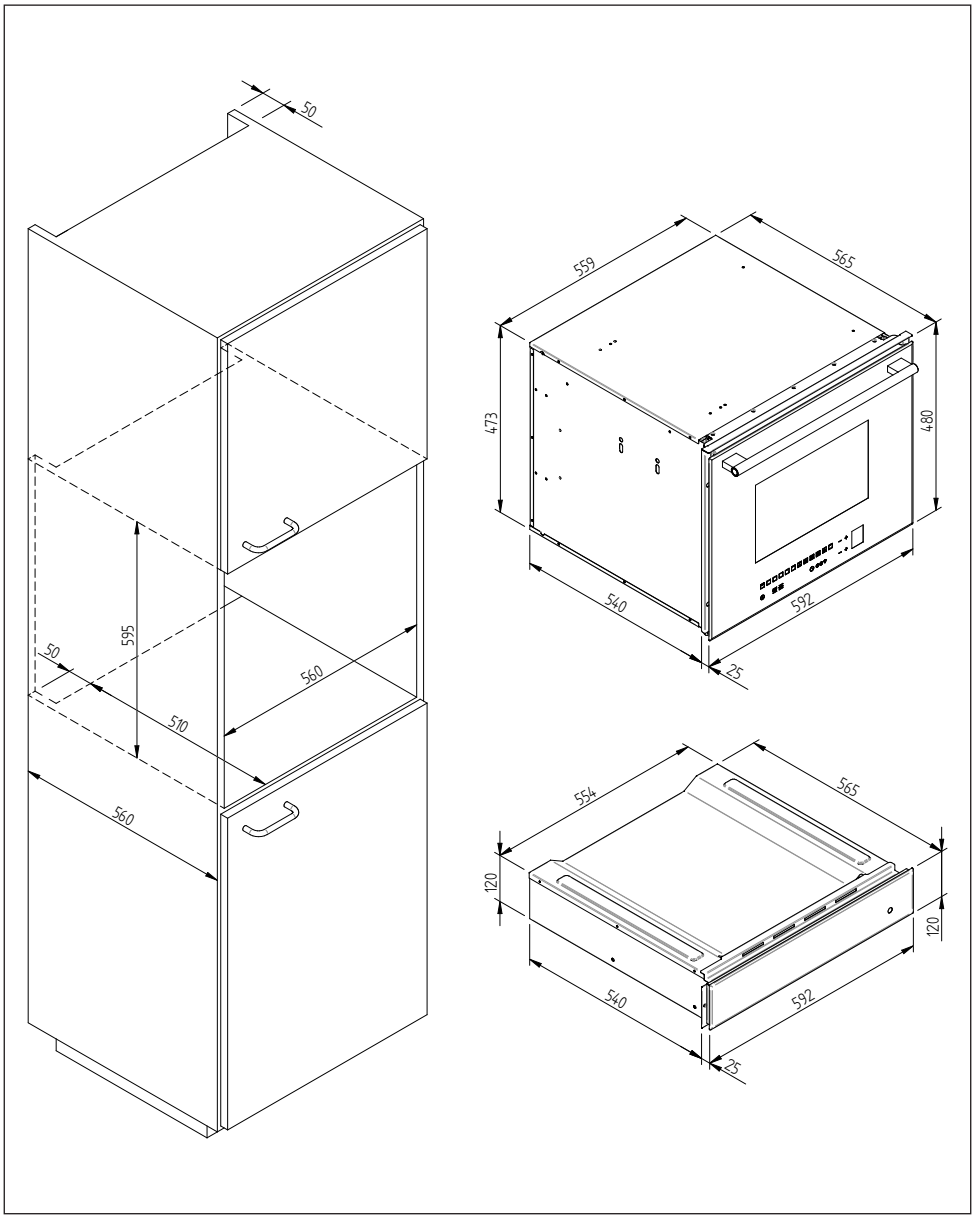


SCHÉMA DIMENSIONNEL DU TIROIR ENCASTRÉ 560 X 595 AVEC UN FOUR PAR 480

FR



NB. Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou, de toute manière, pour une personne de mêmes qualifications afin d'éviter tout risque".

Branchement electrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation permettent de respecter ce qui est indiqué sur la plaque d'identification qui est appliquée sur le devant du four;
- l'installation est munie d'un raccordement à la prise de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

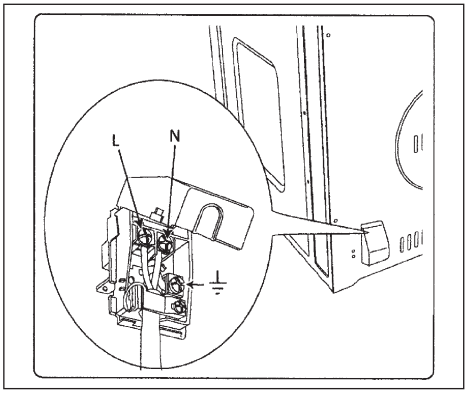
Le câble ne doit en aucun cas atteindre une température supérieure de plus de 50° C par rapport à la température ambiante.

Si un appareil fixe n'a pas de cordon d'alimentation et de fiche ou d'autre dispositif assurant la déconnexion du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux normes d'installation.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit pouvoir être atteint facilement lorsque l'appareil est installé.

N.B. Le fabricant décline toute responsabilité si les indications présentées dans ce document et les normes adoptées habituellement en matière de prévention des accidents du travail ne sont pas respectées.

TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.
Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen.
Wir bitten Sie deshalb, diese leichten Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Resultate erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

DER HERSTELLER

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HEIMISCHEN GEBRAUCH KONZIPIERT.
DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE AUS EINER FALSCHEN INSTALLATION ODER DER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER ABSURDEN VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN.

DAS GERÄT UND SEINE ZUGÄNGLICHEN TEILE WERDEN BEI GEBRAUCH SEHR HEISS. DARAUF ACHTEN, DIE HEIZELEMENTE NICHT ZU BERÜHREN. KINDER UNTER 8 JAHREN MÜSSEN FERN GEHALTEN WERDEN, WENN SIE NICHT STÄNDIG ÜBERWACHT WERDEN.

DIESES GERÄT DARF VON KINDERN AB 8 JAHREN UND VON PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER EINSCHRÄNKUNG DER SINNE VERWENDET WERDEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER KENNTNIS VERFÜGEN, WENN DIESE ÜBERWACHT WERDEN ODER SICHERE BETRIEBSANLEITUNGEN ERHALTEN HABEN, UM DIE ENTSPRECHENDEN RISIKEN ZU VERSTEHEN.

ES IST VERBOTEN, TÖPFE ODER ÄHNLICHES, ALUFOLIE ODER ÄHNLICHES ZUM GAREN IN KONTAKT MIT DEM UNTERTEIL DES OFENS ZU BRINGEN.
DIE ERWÄRMUNG DES UNTEREN HEIZWIDERSTANDS FÜHRT ZU EINER ÜBERHITZUNG DES OFENUNTERTEILS UND KANN DESSEN BESCHÄDIGUNG ODER SOGAR SCHWERE FOLGEN (BRANDGEFAHR) AUCH FÜR DAS OFENMÖBEL VERURSACHEN.

Index

Anleitungen für den Anwender, 53
Erstmalige Benutzung, 53
Selbstreinigende Platten, 53
Umweltverträglichkeit, 53
Bedienblende, 54
Betriebsanleitung:
- Konventionelles Backen, 54
- Umluftbacken, 54
- Grillen, 55

Vorführmodalität, 55
Uhreinstellung, 56
Ofen einschalten, 56

DE

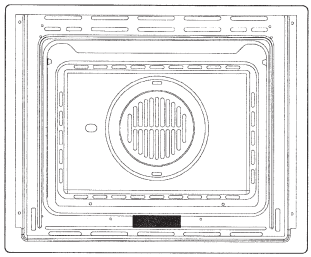
Wichtigste Funktionen, 56
Übersicht des Bedienfelds, 56
Die Kochfunktionen, 56
Kochen einfach gemacht, 57
Einstellung der Gartemperatur, 57
Restwärme, 57
Das Bratenthermometer, 58
Sonderfunktionen: Turbo heat und Turbo clean, 60
Steuerung der Ofenbeleuchtung, 61

Ofenprogrammierung 61
Timer-Programmierung: Garzeit, 61
Timer-Programmierung: Garzeitende, 62
Timer-Programmierung: Späteres Garen, 62
Timer-Programmierung: Minutenzähler, 62
Timer-Programmierung: Programm löschen, 63

Sicherheit 63
Ofensperre, 63

Auswechslung der Ofenbeleuchtung, 63

Für den installateur, 64
Einbau des Backofens, 64
Stromanschluß, 65

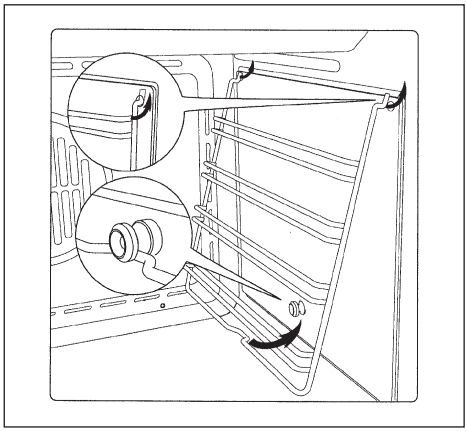


WICHTIG
Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.

Anleitungen für den Anwender

Erstmalige benutzung

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie auf der Abbildung dargestellt vorgehen, um bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche her-auszunehmen.
Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fett-haltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.



Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.

-Zum Reinigen keine scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber zum Säubern des Ofenfensters benutzen, da diese die Oberfläche verkratzen und so den Bruch des Glases verursachen können.

-Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger verwenden

ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können bei Betrieb sehr heiß werden. Kleine Kinder nicht in Ofennähe kommen lassen.

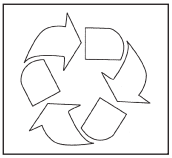
Selbstreinigende katalytische platten

SELBSTREINIGENDE PANEELE
Die Funktion CLEAN startet die Reaktion, die zur Reinigung führt

Unsere Backöfen mit glat-ten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden.
Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fett-spritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.
Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.
Die selbstreinigenden Platten dürfen weder ge waschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

Umweltverträglichkeit

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder RecyclingPapier gedruckt.
Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.
Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.



DE

Bedientafelfunktionen

Funktionssymbole am schalter

Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).

Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Oberhitze (Grill mit reduzierter Fläche und Leistung). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

DE

Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Oberhitze (rill mit reduzierter)

Doppelte Oberhitze (großflächiger Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

Doppelte Oberhitze mit Ventilator (großflächiger Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

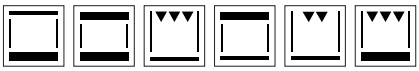
Unterhitze + Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Ventilatorbetrieb zum Auftauen von Tiefkühlkost. Einstellung des Thermostats auf 0°C.

Doppelte Oberhitze (großflächiger Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C. Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

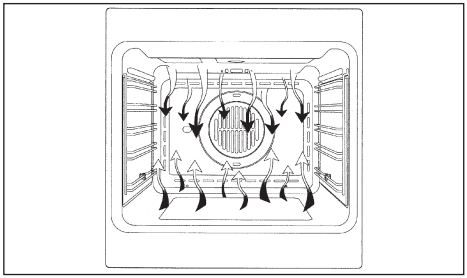
Betriebsanleitung

Konventionelles backen

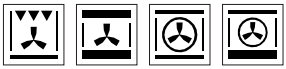


Klassisches System, bei dem Unter- oder Oberhitze verwendet wird, die für das Garen nur eines Gerichts geeignet ist.
Die Speisen sollten möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe.
Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst wenig geöffnet werden.

WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DAS GERÄT SEHR HEISS. ACHTEN SIE DARAUF, NICHT DIE HEIZELEMENTE IM OFENINNEREN ZU BERÜHREN.



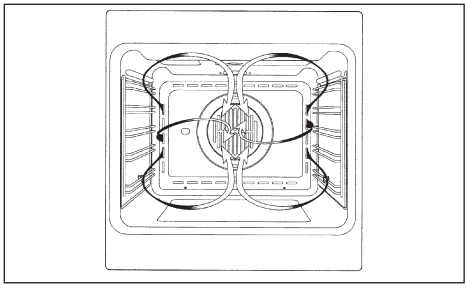
Umluft backen



Bei dieser Garart bringt der Ventilator, der sich im hinteren Ofenteil befindet, heiße Umluft in den Ofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Garzeit geringer als beim konventionellen Backen ist. Diese Methode eignet sich zum Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch usw.).

Auftauen

Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der Thermostat auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Ofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost.
Ein Vorheizen des Ofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.



Grillen

Zum Grillen oder Bräunen der Speisen.
Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehspieß für Spießbraten ausgestattet.
Der Rost mit dem Gargut wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.
Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den ThermostatDrehgriff auf Temperaturen von 50 bis 200 drehen.

Kühlventilator

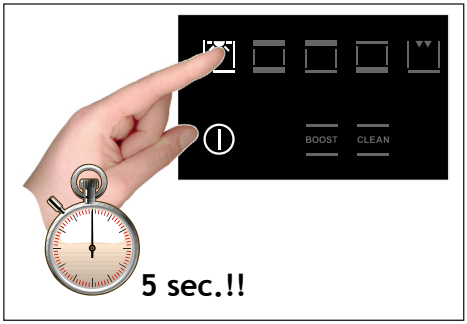
Ein Zwangsumluftsystem trägt dazu bei, die Temperatur des Wärmetausches sowohl auf den vorderen als auch den seitlichen Teilen der Öfen zu verringern
Das Gebläse auf der Oberseite des Ofens erzeugt einen kühlenden Luftstrom im Möbel und durch die Frontseite des Ofens selbst.
Es tritt in Funktion, wenn die Ofenmulde ca. 80°C ca. erreicht.
Das Gebläse schaltet sich aus, wenn die Ofenmulde auf ca. 60°C ca. sinkt.

Ihr Ofen

Ihr neuer Ofen wird von einer elektronischen Karte gesteuert, die den Ofenbetrieb kontinuierlich kontrolliert, um alle seine Leistungen zu verbessern.
Die Steuerung vom Typ Touch Control ist die neueste ihrer Art, präzise und zuverlässig.
Die Schnittstelle ist elegant, übersichtlich und zurückhaltend, intuitiver denn je!
Wenige Tasten, viele Funktionen, keine komplizierten Kombinationen oder Tastenfolgen - konzentrieren Sie sich auf das Rezept, Ihr Ofen ist mit zwei Handgriffen einsatzbereit!!

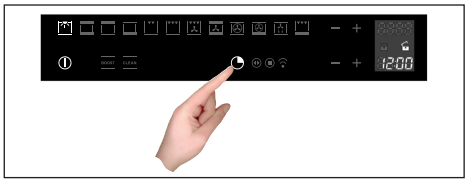
Vorführmodalität
So heißt die Betriebsart, in der der Ofen sich normalerweise befindet, wenn die Speisespannung ausgefallen ist, von daher auch beim ersten Einschalten: Zweck ist es, alle Möglichkeiten der Steuerungen anhand einer registrierten Folge von Befehlen zu zeigen.

In dieser Betriebsart wird der Ofen NIE wirklich betätigt, d.h. es werden keine Heizwiderstände eingeschaltet!!
Das Bedienfeld ist NICHT AKTIV und der Ofen reagiert von daher nicht auf die Befehle!



Um die Vorführmodalität zu deaktivieren, berühren Sie fünf Sekunden lang das Licht-Symbol: Die Steuerung geht in die normale Betriebsart über und kann nun eingeschaltet werden.

Uhrzeit einstellen

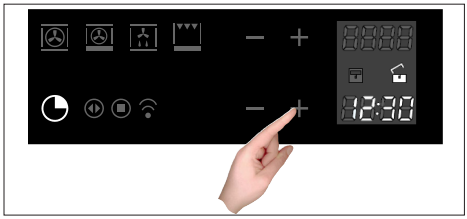


Der Ofen signalisiert den Anschluss an das Stromnetz mit einem zweifachen Signalton.
Um die Systemuhrzeit einzustellen, betätigen Sie die Taste „TIMER FUNKTIONEN“ 5 Sekunden lang.

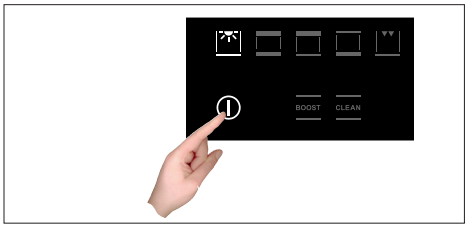
DE

Jeder aktivierte Befehl wird mit einem Signalton bestätigt.

Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein: Während der Einstellung blinken die Trennpunkte. Die Uhrzeit wird erfasst, wenn die Punkte fix leuchten.



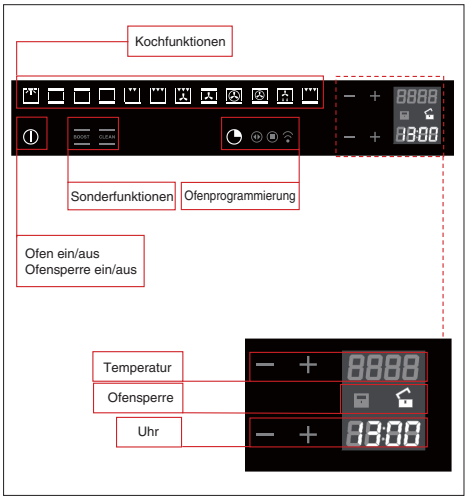
Ofen einschalten
Der Ofen wird eingeschaltet, wenn Sie das Symbol ON/OFF so drücken, wie auf der Abbildung zu sehen.
Die Steuerung aktiviert alle Icons, deren Hintergrund leuchtet.



Acht Sekunden lang nach dem Einschalten wartet die Steuerung, dass eine Kochfunktion gewählt wird.
Andernfalls interpretiert die Steuerung das Einschalten als unbeabsichtigt und schaltet den Ofen aus Sicherheitsgründen automatisch aus.

Wichtigste Funktionen

Übersicht des Bedienfelds



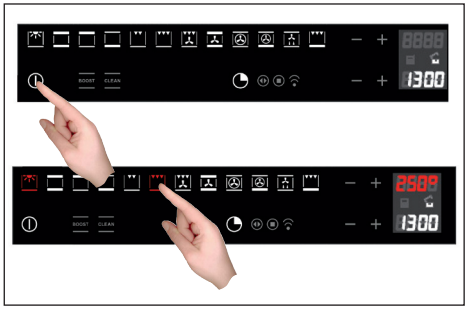
Die Kochfunktionen
Mit der Steuerung stehen Ihnen zwölf spezifische Kochfunktionen zur Verfügung!
Bei jeder Funktion ist eine Temperatur eingestellt, die auf Kochtests bei Rezepten basieren, die normalerweise benutzt werden und die Sie problemlos nach Ihrer Erfahrung verändern können.
In der folgenden Tabelle finden Sie die Resultate der Kochtests, die in unseren Kochlabors von Profi-Köchen ausgeführt wurden. Es handelt sich um Hinweise und die von uns vorgeschlagenen Werte sollen Ihnen helfen, Ihre eigenen Rezepte auszuprobieren und dabei immer die besten Ergebnisse zu erzielen!

F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

DE

Kochen einfach gemacht...
Mit nur zwei Gesten können Sie dank der allerneusten Steuerlogik Ihren Kochvorgang einstellen: Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Funktion, die für das von Ihnen gewünschte Gericht am besten geeignet ist… Auswählen und einfach nur berühren!



Die Steuerung schlägt für jede Funktion eine Temperatur vor. Diese können Sie jederzeit ändern, wenn Sie aber der Meinung sind, dass die Temperatur auch für Sie passt, dann brauchen Sie nichts weiter zu tun - der Ofen aktiviert sich in wenigen Sekunden von alleine!

Temperatureinstellung
Die Steuerung verwendet einen Temperaturfühler mit einer Präzision von ± 5°C für höchste Zuverlässigkeit der gewünschten Gartemperaturen.
Zum Ändern der Temperatur müssen Sie nur die Zeichen Plus und Minus berühren - der Einstellbereich geht von +50°C bis +250°C.
Sie müssen die Änderung nicht bestätigen, die Steuerung aktiviert sich nach einigen Sekunden von alleine.

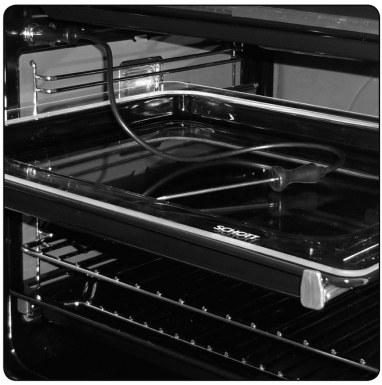
Während des Heizvorgangs blinkt das Grad-Symbol (°C) und zeigt die Temperaturregelung an, bis die gewählte Temperatur erreicht wird.
Das Erreichen der Temperatur wird durch einen Signalton angekündigt.

Restwärme
Während der Zubereitung der Speisung speichert die

Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird durch eine gute Dämmung und besondere Bauweise vom Rest der Küche fern gehalten.
Diese Wärme wird dann allmählich abgegeben und ist dank der Steuerung eine wertvolle Ressource: Die Steuerung zeigt die Temperatur im Ofeninneren nach seinem Ausschalten an, bis eine Temperatur von 50°C erreicht wird.

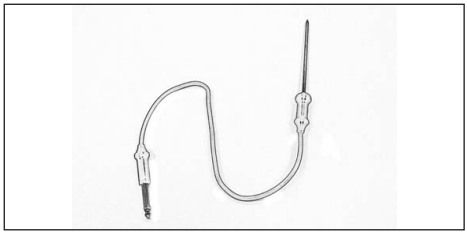
Nutzen Sie diese Eigenschaft, um Speisen zu wärmen oder um den Garvorgang sanft zu beenden!

Lebensmittelsonde (oder Bratenthermometer)



TEMPERATURSONDEN
Zarte und schmackhafte Gerichte sind das Resultat einer präzisen und praktischen Kontrolle.

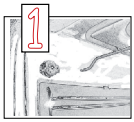
Das Bratenthermometer ist ein Thermometer, das in das Gericht gesteckt wird und mit dem Sie die interne Temperatur (Kerntemperatur) kontrollieren und dann benutzen können, um das Ende der Garzeit zu bestimmen. Es kann beispielsweise vorkommen, dass das Fleisch von außen bereits gar aussieht, innen aber noch blutig ist!



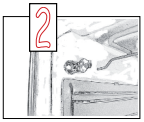
Die von den Gerichten während des Garens erreichte Temperatur ist eng mit hygienischen/gesundheitlichen Problemen verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern.
Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und der Staphylococcus aureus können sehr gesundheitsschädlich sein.
Bakterien vermehren sich sehr schnell über Temperaturen von 4.4º bis zu 60ºC. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.
Um eine Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, sollten Sie Folgendes beachten:

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollten Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.
- Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur
- Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden. Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, was besonders gefährlich wegen Salmonellengefahr ist;
- Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht, d.h. kochen Sie nicht teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochen. Auf diese Weise kommt es zu „lauwarmen“ Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern;
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Ofen bei Temperaturen von mindestens 165°C.

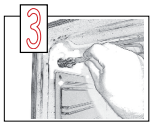
Verwendung des Bratenthermometers

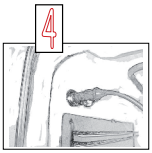


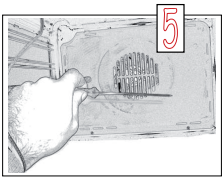
Die Buchse für das Bratenthermometer befindet sich auf der vorderen Ecke links in der Ofenaussparung und ist mit einem Metalldeckel geschützt.



Stecken Sie den Stecker ganz ein. Die Steuerung weist mit einem doppelten Signalton auf die Aktivierung hin.



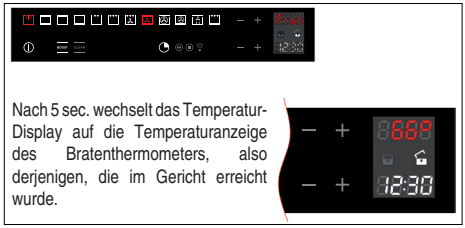




Führen Sie das Thermometer in die Mitte des Gerichts ein und berühren Sie dabei keine Knochen oder fetthaltige Stücke.

Denken Sie daran, dass das Bratenthermometer nicht funktioniert, wenn es bei bereits eingeschaltetem Ofen eingesteckt wird!

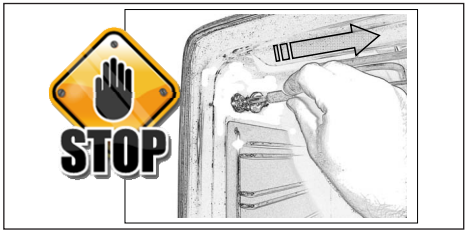
Wählen Sie die Kochfunktion, die für Ihr Rezept am besten geeignet ist.



Nach 5 sec. wechselt das Temperatur-Display auf die Temperaturanzeige des Bratenthermometers, also derjenigen, die im Gericht erreicht wurde.

Sie können den Wert der Mindest-Kerntemperatur in einem Bereich von +30°C bis +99°C variieren. Wir empfehlen Ihnen, sich an die nachstehende Tabelle zu halten, die der “THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)” entnommen wurde.

LEBENSMITTEL	MINDESTINNENTEMPERATUR
Hackfleisch	
Hamburger	71°C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74°C
Huhn, Truthahn	74°C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63°C
medium	71°C
durch	77°C
Schwein	
Rippchen, Braten, Koteletts	
medium	71°C
durch	77°C
Schinken, frisch	71°C
Bratwurst frisch	71°C
Geflügel	
Huhn, ganz oder in Stücken	82°C
Ente	82°C
Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)	82°C
Putenbrust	77°C



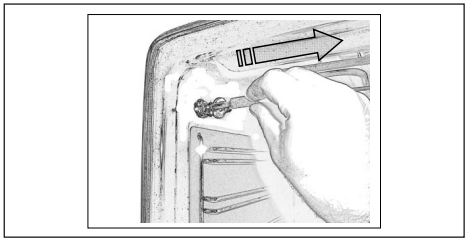
Wenn der Stecker bei begonnener Garzeit entfernt wird, dann blockiert die Steuerung den Ofen und weist mit Signaltönen auf den Fehler hin: Stecken Sie den Stecker wieder ein, um mit dem Kochen fortzufahren!

DE

Wenn mit Hilfe des Bratenthermometers Essen zubereitet wird, dann werden alle voreingestellten Temperaturen in Übereinstimmung mit der Nutzungsphilosophie auf 165°C verändert: Die Temperaturen können von 120°C bis maximal 250°C verändert werden.
Aus dem gleichen Grund wird die Auftaufunktion deaktiviert.

DE

Das Ende der Garzeit wird durch das Erreichen der für das Bratenthermometer eingestellten Kerntemperatur bestimmt. Alle Funktionen der Ofenprogrammierung (Timer-Funktionen) werden unterbunden, mit Ausnahme des Hinweissignals (Minutenzähler).
Wenn das Bratenthermometer die Temperatur misst, für die es eingestellt wurde, dann wird der Ofen deaktiviert. Dies wird durch einen Signalton angezeigt.
Am Ende des Garens daran denken, das Bratenthermometer abzutrennen und aus dem Ofen zu nehmen.
ACHTUNG: Nach dem Garen ist das Thermometer sehr heiß.
Falls das Bratenthermometer am Ofen angeschlossen bleibt, aber nicht in das Essen eingesteckt wird, kann es zu einer Fehleranzeige (ERR3) auf dem Timer-Display kommen. Der Fehler wird behoben, indem das Thermometer vom Ofen abgetrennt wird.



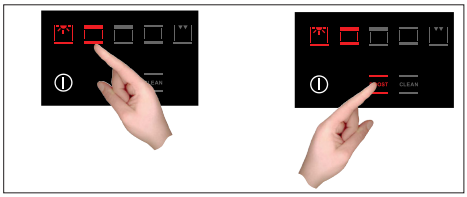
HINWEIS: Nur dem vom Hersteller für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden!

Sonderfunktionen

Boost (schnelles Vorheizen)

BOOST – SCHNELLES GAREN
Um die Garzeiten mit einem schnellen Vorheizen zu verhindern

Diese Sonderfunktion kann aktiviert werden, nachdem Sie eine Kochfunktion ausgewählt haben und mit ihr können Sie die Zeit verringern, die zum Erreichen der eingestellten Gartemperatur erforderlich ist.
Diese Zeit wird als „Vorheizzeit“ bezeichnet und wird in fast allen Rezepten verlangt.

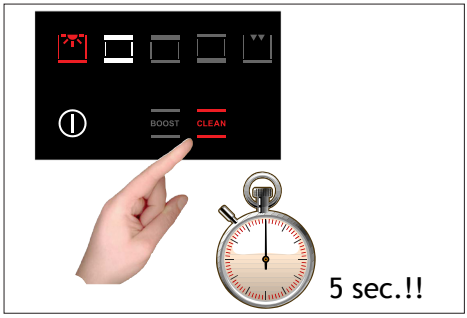


Sie können die Funktion “turbo heat” jederzeit ausschalten oder die Kochfunktion ändern.

Clean (Schnellreinigung)

CLEAN - REINIGUNGSHILFE
Hochtemperaturzyklus (250 °C), kombiniert mit den selbstreinigenden Paneelen für eine sanfte und nicht invasive Reinigung des Backofens

Der einwandfreie Betrieb ist mit der Verwendung der Seitenpaneele und der katalytischen Gebläseabdeckung verbunden: Es handelt sich um einen speziellen Emailüberzug mit mikroporöser Struktur, der die Fettspritzer mit Hilfe eines katalytischen Oxidationsprozesses zersetzt, der die Reste in gasförmige Produkte verwandelt.
Die Funktion „turbo clean“ aktiviert sich nur, wenn keine Kochfunktion gewählt wurde, deshalb folgendermaßen vorgehen: Schalten Sie den Ofen ein und berühren Sie fünf Sekunden das Symbol, wie in der Abbildung zu sehen.



Der Reinigungsprozess erfolgt bei einer Temperatur von 250°C und dauert eine Stunde. Diese Funktion NICHT zum Zubereiten von Gerichten verwenden!

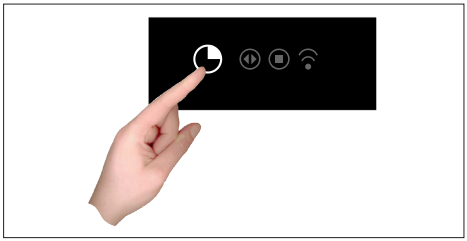
Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, kann aber jederzeit aus- und eingeschaltet werden.
Alle selbstreinigenden Paneele haben eine Leistungseffizienz von rund dreißig Einsätzen. Nach dieser Zeit müssen die Paneele ausgewechselt werden.
Die Paneele dürfen nur mit fließendem Wasser gesäubert werden und können bei Ihrem Fachhändler angefordert werden.

Steuerung der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei allen Garfunktionen und ist von diesen unabhängig, d.h. sie kann je nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden, wann immer Sie wollen!
Normalerweise bleibt die Ofenbeleuchtung während des Heizvorgangs an und drei Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur. Ab diesem Moment wird das Licht aus Gründen der Energieersparnis ausgeschaltet.
Wenn Sie den Zubereitungszustand prüfen wollen und dazu das Licht einschalten möchten, müssen Sie nur das Licht-Symbol berühren. Es bleibt drei Minuten eingeschaltet und geht dann von alleine aus. Sie können das Licht selbstverständlich auch früher durch Berühren des Licht-Symbols ausschalten.
Bei einigen Modellen gibt es eine Türsteuerung. Dieses Merkmal verwendet eine Technologie zur Erkennung der Türposition, um die Ofenbeleuchtung zu steuern. Das Öffnen der Backofentür wird von einem Signalton begleitet und das Licht geht an. Bei Schließen der Ofentür geht es wieder aus.

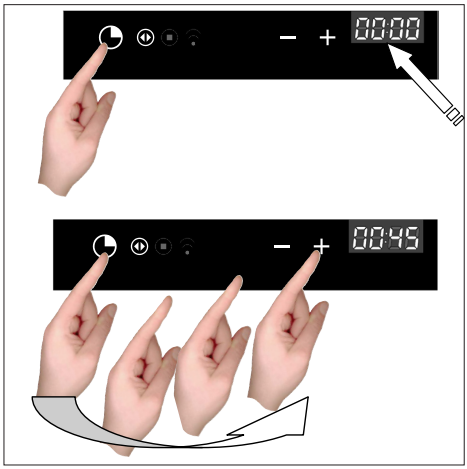
Ofenprogrammierung

Die Programmierung des Ofens bietet Ihnen drei Möglichkeiten zur Steuerung der Garzeit. Diese sind in Kombination mit den normalen Garfunktionen verfügbar. Wenn Sie das Bratenthermometer benutzen, werden sie hingegen deaktiviert (siehe entsprechendes Kapitel).



Die Funktionen können in Reihenfolge von links nach rechts gewählt werden, indem Sie das Uhr-Symbol berühren: Bei jeder Berührung leuchtet in Folge ein Symbol.

Timer-Programmierung: Garzeit
Berühren Sie das Timer-Symbol ein Mal. Daraufhin schaltet sich das entsprechende Symbol ein. Das Uhr-Display wechselt die Anzeige der aktuellen Uhrzeit:

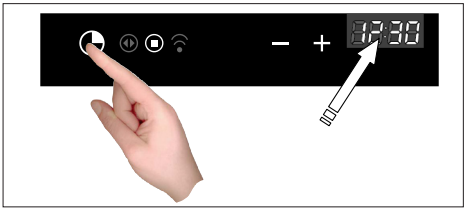


Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass die Garzeit programmiert werden kann

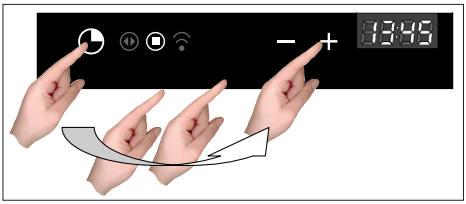
Ab diesem Moment beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen Signaltöne aus und die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und somit der Garvorgang beendet. Das entsprechende Symbol blinkt und auf dem Uhr-Display erscheint die eingestellte Zeit: Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu unterbinden.
Der Ofen schaltet sich nach acht Sekunden automatisch aus, wenn keine anderen Kochfunktionen eingestellt werden.

DE

Timer-Programmierung: Garzeitende
Berühren Sie zwei Mal das Timer-Symbol und das entsprechende Symbol leuchtet:



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass Sie nun die Uhrzeit des Garzeitendes programmieren können



Stellen Sie die Uhrzeit des Garzeitendes durch Berühren der Zeichen "+" und "-" ein.

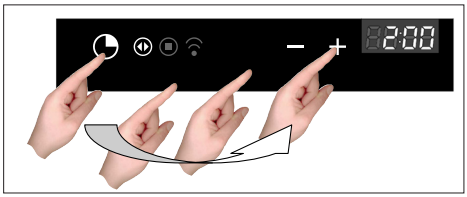
Nachdem Sie das Garzeitende definiert haben, zeigt das Display noch die aktuelle Uhrzeit an. Das Symbol „Garzeitende" leuchtet.

Ab diesem Moment beginnt die Zeitzählung. Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit gibt der Ofen einen Signalton aus, die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang somit beendet. Es blinkt das entsprechende Symbol und auf dem Uhr-Display die eingestellte Uhrzeit des Garzeitendes. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.
Der Ofen schaltet sich nach acht Sekunden automatisch aus, wenn keine anderen Kochfunktionen eingestellt werden.

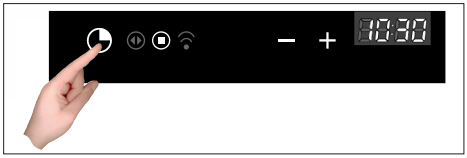
Timer-Programmierung: Späteres Garen
Mit der Kombination der beiden Modalitäten „Garzeit" und „Garzeitende" können Sie den Ofen so einstellen, das er mit dem Garen später als zum aktuellen Zeitpunkt beginnt.
Wenn es beispielsweise 8:30 Uhr ist und Sie aus dem Haus gehen, bei Ihrer Rückkehr um 13:00 Uhr aber einen fertigen Braten wünschen, dann gehen Sie folgendermaßen vor:

Bereiten Sie den Braten zum Garen vor und schieben Sie diesen in den Ofen.

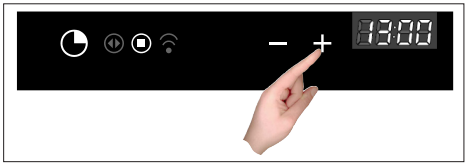
Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Kochfunktion, dann stellen Sie die Temperatur ein.



Jetzt programmieren Sie die Dauer der Garzeit, angenommen zwei Stunden.



Bestimmen Sie dann das Garzeitende: Die Steuerung addiert normalerweise die aktuelle Uhrzeit mit der Garzeit und schlägt diese Uhrzeit als Garzeitende vor, in unserem Fall wird es also 10:30 Uhr sein (8:30+2:00).

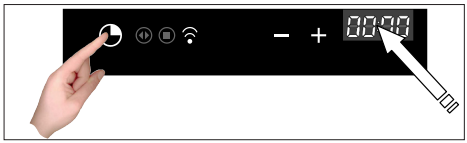


Bearbeiten Sie das Garzeitende, bis dieses mit der von Ihnen gewünschten Uhrzeit übereinstimmt, in unserem Beispiel 13:00 Uhr.
Der Ofen geht nun in den Wartemodus (Stand-by) und schaltet die Ofenbeleuchtung aus: Wenn die Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs erreicht wird, dann wird das Licht nicht automatisch eingeschaltet, denn die Steuerlogik nimmt an, dass die verzögerte Garfunktion mit Ihrer Abwesenheit übereinstimmt und es von daher nicht erforderlich ist, die Beleuchtung unnötigerweise einzuschalten.

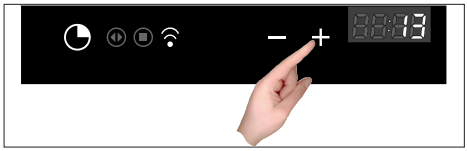
Die Steuerung aktiviert den Ofen von alleine um 11:00 Uhr (13:00-2:00) und schaltet ihn dann um 13:00 Uhr wieder ab - bei Ihrer Rückkehr nach Hause ist der Braten fertig!

Timer-Programmierung: Minutenzähler
Der Minutenzähler ist eine Timerfunktion, die vom Ofenbetrieb unabhängig ist, d.h. der Garvorgang wird nicht blockiert und der Ofen nicht ausgeschaltet, sondern dient als „Wecker".
Sie können ihn also jederzeit einstellen, beispielsweise als Erinnerung, um außer dem Ofen auch die Herdplatten zu kontrollieren oder andere Küchenarbeiten.

Diese Funktion ist auch bei ausgeschaltetem Ofen verfügbar. In diesem Fall müssen Sie nur ein Mal das Symbol der Timer-Funktionen berühren.
Wenn Sie die Funktionen bei eingeschaltetem Ofen verwenden wollen, dann müssen Sie das Symbol der Timer-Funktionen drei Mal in Folge berühren:
E' disponibile anche a forno spento, in questo caso basta toccare una volta il simbolo delle funzioni timer.
Se invece lo utilizzate a forno acceso, dovete toccare in sequenza il simbolo funzioni timer tre volte:



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass Sie nun den Wert bearbeiten können.

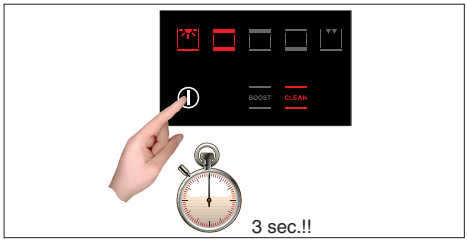


Stellen Sie die Minuten mit den Zeichen "+" und "-" ein.
Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf der genannten Zeit gibt der Ofen Signaltöne aus und es blinkt das entsprechende Symbol. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

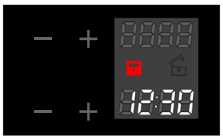
Timer-Programmierung: Programm löschen
Um eine Programmierung zu löschen, müssen Sie den zuvor eingegebenen Wert auf Null setzen oder den Ofen ausschalten.

Sicherheit: Ofensperre

Die Steuerung bietet auch eine Sperre des Bedienfelds, um das Einschalten des Ofens oder die Manipulation der Garzeiteinstellungen zu verhindern.
Das Ein- oder Ausschalten kann jederzeit mit der Einschalttaste (on/off) erfolgen.



Berühren Sie das On/Off-Symbol mindestens drei Sekunden lang, um die Ofensperre entweder ein- oder auszuschalten:



Sperre aktiviert:
Vorhängeschloss-Symbol rot und geschlossen auf dem Display
Jede mit der Nutzung des Garvorgangs verbundene Tätigkeit ist unterbunden.

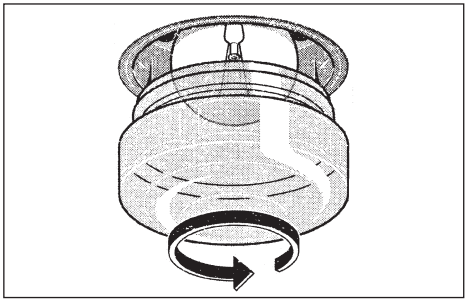
Sperre deaktiviert:
Vorhängeschloss-Symbol weiß und offen auf dem Display.

DE

Auswechslung der ofenbeleuchtung

WICHTIG:
ACHTUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um Stromschläge zu vermeiden. Zur Sicherheit das Gerät von der Netzspannung abtrennen.
Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:
a) hochtemperaturbeständig (bis zu 300 Grad)
b) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
c) Leistung 25 W
d) Sockel E 14 Das Gerät zuallererst vom Stromnetz abtrennen.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen Be-leuchtung auswechseln
- Lampenabdeckung wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschlie§en

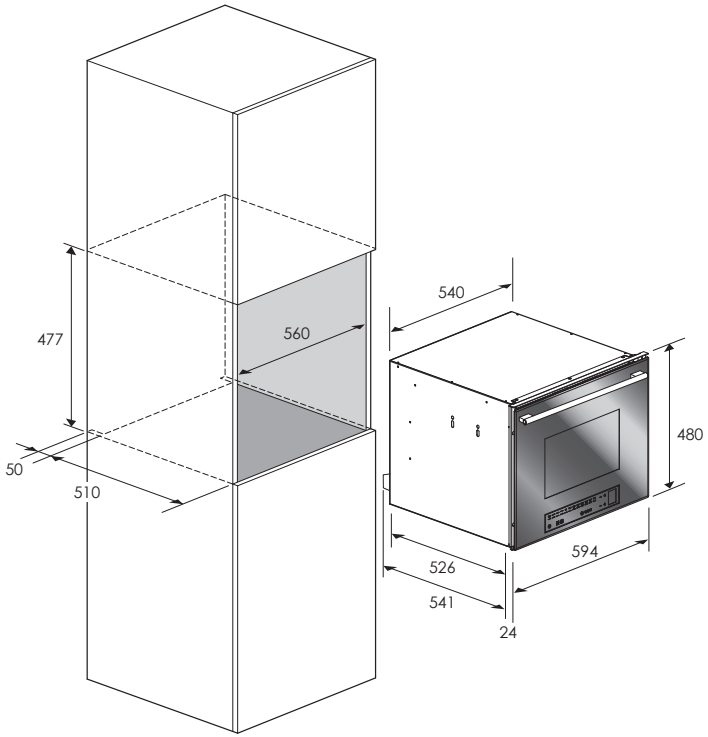


Für den installateur

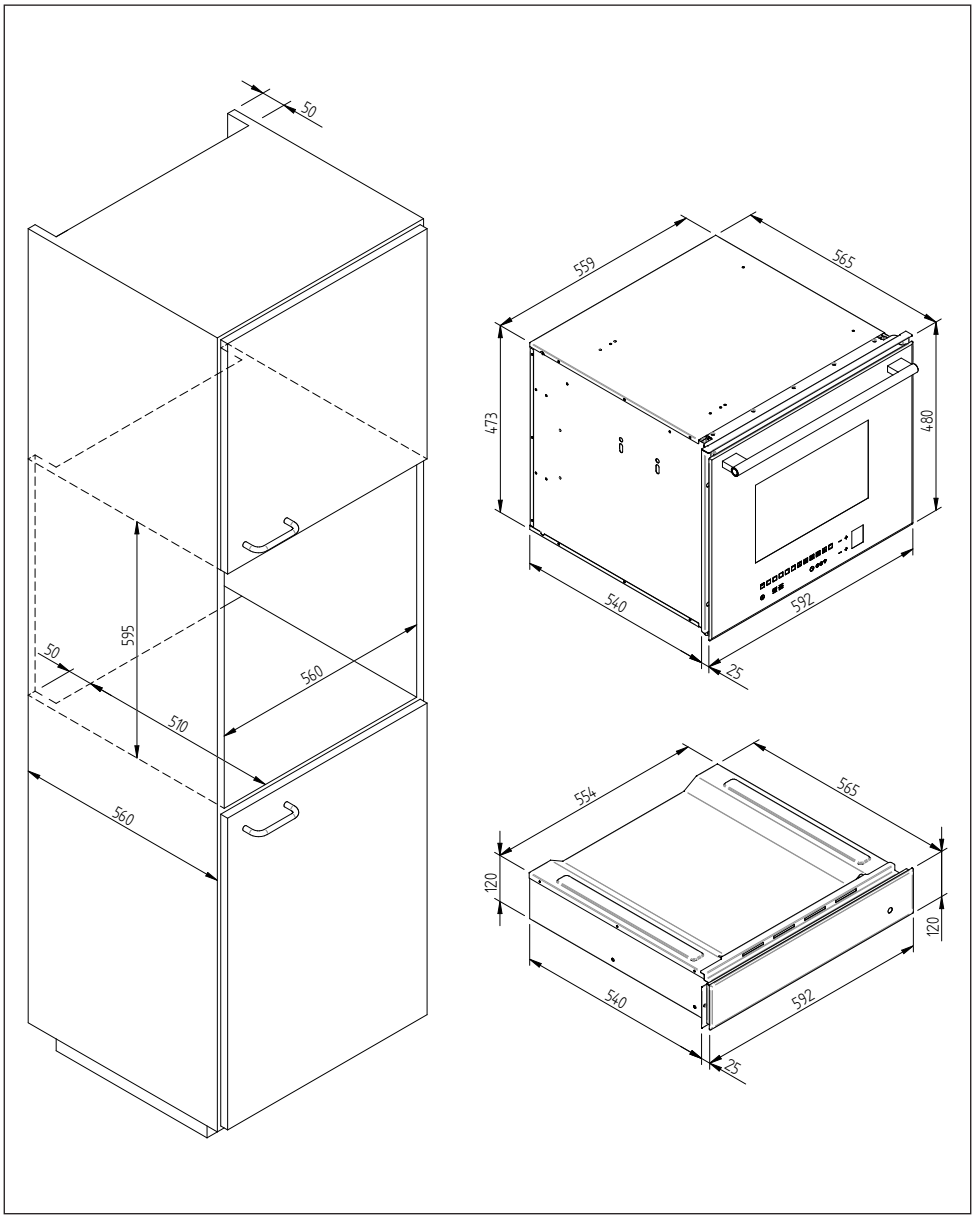
Der Ofen kann unter der Kochmulde, in einer Säule oder in Kombination mit dem entsprechenden Warmhaltefach eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den nachstehenden Abbildungen entsprechen.
Das Material des Möbels muss hitzefest sein.

Der Ofen muss bezogen auf die Möbelwände zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Hülsen gemäß den Abbildungen an der Seite befestigt werden, wobei nicht zu viel Kraft auf die Schrauben anzuwenden ist, um die Hülsen nicht zu beschädigen.

DE



ABMESSUNGEN DES EINBAUTELLERWÄRMERS 560 X 595 MIT OFEN ZU 480



DE

NB-Wenn des Netzkabek beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von dessen Kundendienst oder in jedem Fall einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgewechselt werden, um jedem Risiko vorzubeugen".

Stromanschluss

Vor der Durchführung des Stromanschluss muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften der Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Ofen angebrachten Typen-schild übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Das Kabel darf an keiner

Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen.

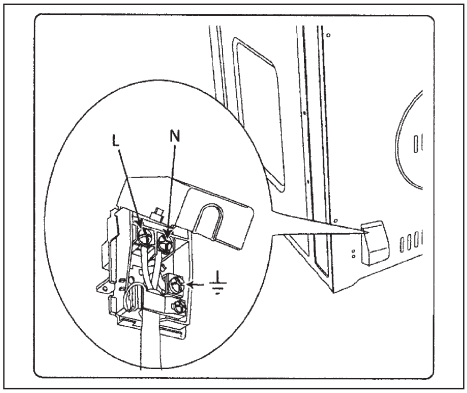
DE

Wenn ein Standgerät nicht mit Netzkabel und -stecker oder einer sonstigen Vorrichtung ausgestattet ist, das die Trennung vom Netz gewährleistet, und dessen Öffnungsweg der Kontakte die vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet, so müssen diese Trenneinrichtungen gemäß den Installationsvorschriften im Versorgungsnetz vorgesehen sein.

Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

N.B. Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn die obigen Anweisungen und die üblichen Unfallverhütungsvorschriften nicht befolgt werden.

KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Estimado cliente,
Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.
Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.
Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

EL FABRICANTE

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

ES

ESTE PRODUCTO SE HA CREADO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO.
EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE EVENTUALES DAÑOS A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRÓNEO O ABSURDO.

EL APARATO Y SUS PARTES ACCESIBLES SE CALIENTAN MUCHO DURANTE EL USO. ES NECESARIO PRESTAR ATENCIÓN PARA EVITAR TOCAR LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO. LOS NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS DE EDAD TIENEN QUE MANTENERSE ALEJADOS O ESTAR CONTINUAMENTE VIGILADOS.

ESTE APARATO PUEDE SER UTILIZADO POR NIÑOS MAYORES DE 8 AÑOS Y POR PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O SIN EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO, A CONDICIÓN DE QUE ESTÉN VIGILADOS O QUE HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES DE USO DEL APARATO DE FORMA SEGURA PARA ENTENDER LOS RIESGOS INHERENTES A SU USO.

QUEDA PROHIBIDO COLOCAR DIRECTAMENTE SOBRE LA BASE INTERNA DEL HORNO PARA COCINAR PAPEL DE ALUMINIO, OLLAS O SIMILARES.
LA ACCIÓN DEL CALENTAMIENTO DE LA RESISTENCIA INFERIOR PROVOCA EL SOBRECALENTAMIENTO DE LA PARTE INFERIOR DEL HORNO PROVOCANDO SU DETERIORO E INCLUSO GRAVES CONSECUENCIAS (RIESGO DE INCENDIO) INCLUSO SOBRE EL MUEBLE DE SOPORTE DEL HORNO.

Indice

Instrucciones para el usuario, 69
Primera utilización, 69
Paneles autolimpiantes, 69
Respeto por el medio ambiente, 69
Panel de control, 70
Instrucciones de funcionamiento:
- Cocción convencional, 70
- Cocción ventilada, 70
- Cocción al grill, 71

La modalidad demostración, 71
Ajuste del reloj, 72
Encendido del horno, 72

Funciones Principales, 72
Panorámica del frontal de los controles, 72
Las funciones de cocción, 72
Gestos sencillos para cocinar, 73
Ajuste de la temperatura de cocción, 73
Calor residuo, 73
La sonda para alimentos, 74
Funciones especiales: turbo heat y turbo clean, 76
Control de la luz del horno, 77

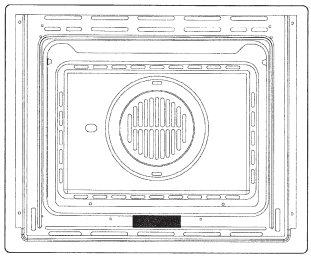
Programación del horno, 77
Programación del temporizador: tiempo de cocción, 77
Programación del temporizador: hora de final de cocción, 78
Programación del temporizador: cocción aplazada, 78
Programación del temporizador: cuentaminutos, 79
Programación del temporizador: eliminación de la programación, 79

La seguridad, 79
Función bloqueo horno, 79

Cambio de la bombilla, 79

Para el instalador, 80
Encastre del horno, 80
Conexión eléctrica, 81

ES



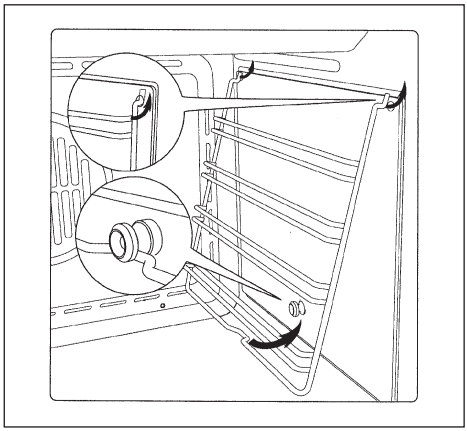
IMPORTANTE

La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deverá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

Instrucciones para el usuario

Primera utilización

El horno se limpia a fondo con agua y jabón y se enjuaga cuidadosamente. Para sacar los armazones laterales en los hornos con paredes lisas proceder como se ilustra en la figura.
Recalentar el horno alrededor de 30 minutos a la máxima temperatura; serán así eliminados todos los residuos grasos ya que podrían causar olores desagradables durante la fase de cocción.



Importante:

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato. Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas.

-No utilizar para la limpieza materiales ásperos, abrasivos o rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, podrían rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.

-Para la limpieza del aparato no utilizar limpiadores de vapor

ATENCIÓN: Las partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Es necesario mantener alejados a los niños pequeños.

Paneles catalíticos autolimpiantes

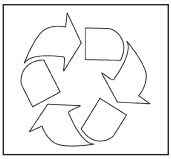
PANELES AUTOLIMPIADORES
La función CLEAN activa la reacción que provoca la limpieza

ES

Nuestros hornos provistos de paredes lisas, tienen la posibilidad de llevar montados en su interior paneles autolimpiantes que recubran dichas paredes. Estos paneles especiales, que se enganchan a las paredes antes de los bastidores laterales, están recubiertos de un especial esmalte catalítico microporoso que oxida y vaporiza gradualmente las salpicaduras de aceite y grasa eliminándolas durante las cocciones por encima de los 200° C.
Si después de una cocción de alimentos muy grasos el horno no está limpio, hacerlo funcionar en vacío a la máxima temperatura por un tiempo máximo de 60 minutos.
Los paneles autolimpiantes no deben ser lavados ni limpiados con productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali.

Respeto por el medio ambiente

La documentación de este aparatotiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con el fin de contribuir a la protección del medio ambiente
Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volúmen de los desechos industriales y domésticos.



Funciones panel de mandos

Símbolos del panel de control

Bombilla horno (queda siempre encendida durante el funcionamiento).

Resistencia superior e inferior. Regulación del termostato entre 50°C y MAX.

Resistencia superior (grill superficie y potencia reducida). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.

Resistencia inferior. Regulación del termostato entre 50°C y MAX.

Resistencia superior (grill superficie)

Doble resistencia superior (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.

Doble resistencia superior con ventilador (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.

Resistencia superior, inferior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

Resistencia circular con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

Resistencia inferior + Resistencia circular con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

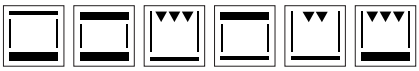
Ventilador para descongelación. Regulación del ter-mostato a 0° C.

Doble resistencia superior (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C. Resistencia inferior. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

ES

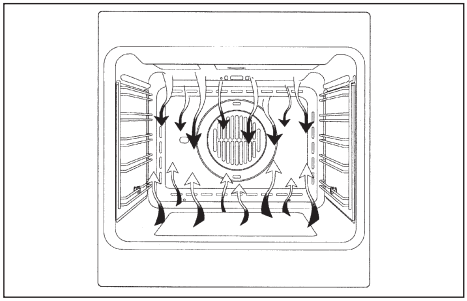
Instrucciones de funcionamiento

Cocción convencional



Sistema clásico que utiliza calor superior e inferior apto para la cocción de un solo plato. Es mejor que el alimento sea introducido cuando el horno haya alcanzado la temperatura preestablecida, es decir, cuando se haya apagado el indicador luminoso.
Si hacia el final de la cocción fuese necesario aumentar la temperatura inferior o superior, girar el mando hasta situarlo en la posición correspondiente. Se aconseja abrir lo menos posible la puerta del horno durante la cocción.

DURANTE EL USO EL APARATO SE CALIENTA MUCHO. SE TIENE QUE PRESTAR ATENCIÓN PARA EVITAR TOCAR LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DENTRO DEL HORNO.



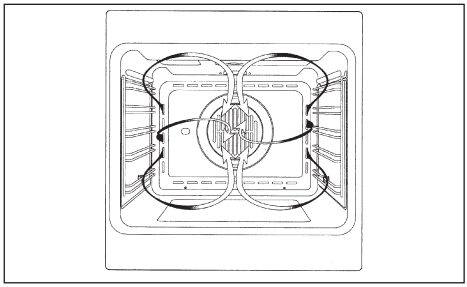
Cocción ventilada:

Con este tipo de cocción, un ventilador situado en la parte trasera hace circular el aire caliente dentro del horno, distribuyéndolo de manera uniforme. La cocción se produce más rápidamente con respecto a la cocción convencional. El sistema es idóneo para la cocción de alimentos de distintas clases (pescado, carne, etc.) también unos encima de otros.

Descongelación

Seleccionando una de las funciones de cocción ventilada y ajustando el termostato sobre el cero, el ventilador hace circular aire frío dentro del horno, facilitando de esta manera una descongelación rápida de los alimentos congelados.

Nota: No es necesario el precalentamiento, pero para la repostería es preferible hacerlo.



Cocción al grill

Tipo de cocción para asar al grill o para dorar los alimentos.
Nota: Algunos hornos pueden estar equipados con un motor giratorio y un espetón para la cocción en el asador. La parrilla con el alimento a cocinar debe posicionarse en la 1a o 2a posición de arriba. Precalentar durante 5' y girar el termostato hasta situarlo a temperaturas entre 50° y 200°C.

Ventilador de enfriamiento

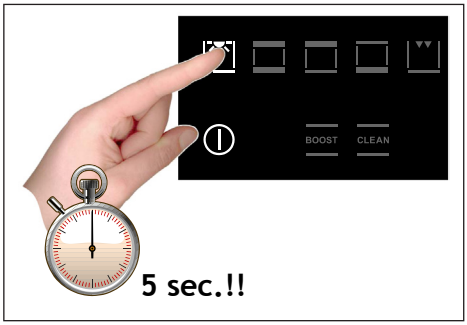
Un sistema forzado de circulación del aire contribuye en la reducción de la temperatura del intercambio de calor tanto en las partes frontales como laterales de los hornos.
El ventilador se encuentra en la parte superior del horno y crea un círculo de aire de enfriamiento dentro del mueble y a través del frontal del horno.
Entra en función cuando la cavidad del horno alcanza aprox. los 80°C.
El ventilador se apaga cuando la cavidad del horno desciende aprox. a 60°C.

Presentación del horno

Estimado cliente, su nuevo horno dispone de una tarjeta electrónica de gestión que se ocupa de monitorar en todo momento el funcionamiento para mejorar todas sus prestaciones.
El sistema de control táctil es de última generación, preciso y fiable.
La interfaz es elegante, ordenada, discreta y más intuitiva que nunca.
Pocas teclas, muchas funciones y ninguna combinación o secuencia difícil de teclas que le permiten concentrarse en la receta, puesto que el horno está listo con dos sencillos gestos.

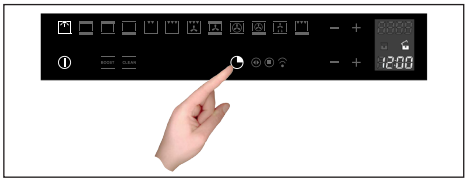
La modalidad demostración
Recibe este nombre la modalidad en la que el horno se presenta normalmente cada vez que la tensión de alimentación se va, y como consecuencia en el momento de efectuar la primera conexión : la finalidad es visualizar todas las potencialidades del sistema de control con una secuencia registrada de controles.

En esta modalidad, el horno no se accionado realmente NUNCA, es decir, no se encienden las resistencias térmicas.
El panel de control se encuentra INACTIVO y, por lo tanto, el horno no responderá a los controles.



Para desactivar la modalidad demostración toque durante cinco segundos el símbolo de la luz: el sistema de control entrará en funcionamiento normal y estará listo para el encendido.

Ajuste del reloj

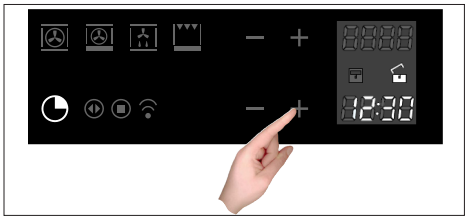


El horno señalará que se ha producido la conexión a la red eléctrica con una doble señal acústica.
Para ajustar la hora de sistema mantenga activa la tecla "FUNCIONES TEMPORIZADOR" durante 5 segundos.

Cada control activado se confirma mediante una señal acústica.

ES

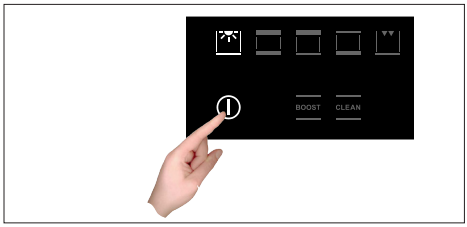
Ajuste el reloj con las teclas + y -: durante la configuración parpadearán los puntos separadores, la hora se registrará cuando los puntos se vuelvan fijos.



Encendido del horno

El horno se enciende accionando el símbolo ON/OFF que se muestra en la figura.

El sistema de control activa todos los iconos iluminando el fondo.

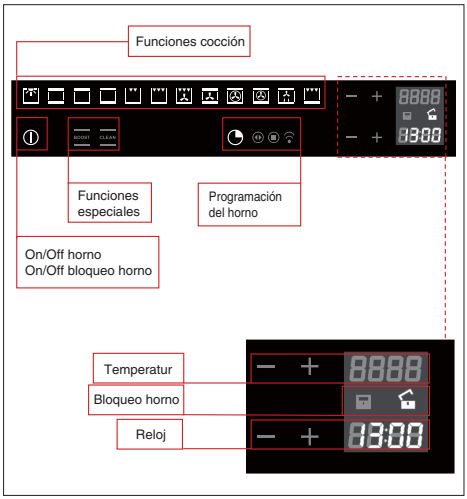


Durante ocho segundos después del encendido, el sistema de control espera que se seleccione una función de cocción.

En caso contrario, interpreta el encendido como accidental y, por motivos de seguridad, apaga de forma automática el horno.

Funciones Principales

Panorámica del frontal de los controles



Las funciones de cocción

El sistema de control dispone de nada menos que doce funciones específicas de cocción.

Cada función tiene una temperatura configurada seleccionada según las pruebas de cocción con recetas que las utilizan típicamente y se pueden modificar de forma sencilla según la propia experiencia.

En la tabla siguiente indicamos los resultados de las pruebas de cocción efectuadas en nuestros laboratorios por un cocinero profesional, en cualquier caso se trata de indicaciones y los valores que proponemos sirven para empezar a experimentar las propias recetas y obtener siempre los mejores resultados.

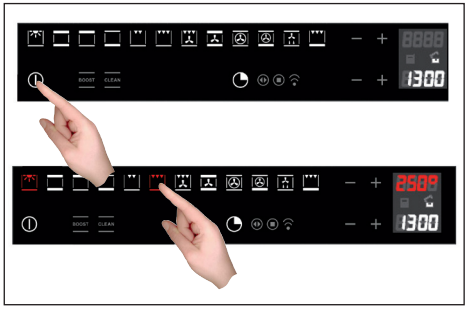
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

ES

Gestos sencillos para cocinar

Con dos sencillos gestos se configura una cocción gracias a la lógica del sistema de control de última generación: encienda el horno y escoja la función más adecuada al plato que quiere cocinar... escójala y tóquela... ¡facilísimo!



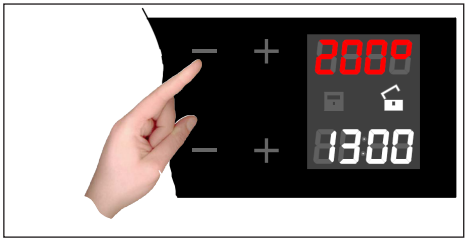
El sistema de control propone una temperatura para cada función, es posible modificarla en cualquier momento, pero si considera que es la adecuada no tiene que hacer nada más, el horno se activará por sí sólo en pocos segundos.

Ajuste de la temperatura

El sistema de control utiliza una sonda de temperatura con una precisión de ± 5°C para asegurar la máxima fiabilidad de las temperaturas de cocción solicitadas.

Para modificar la temperatura es suficiente accionar los símbolos más y menos, el campo de ajuste oscila entre +50°C y +250°C.

No es necesario confirmar la modificación, el sistema de control se activa a los pocos segundos de forma autónoma.



Durante el calentamiento, el símbolo de grados centígrados (°C) parpadea para indicar la regulación del calor para alcanzar la temperatura seleccionada.

Cuando lo alcanza lo señala mediante una señal acústica.

Calor residuo

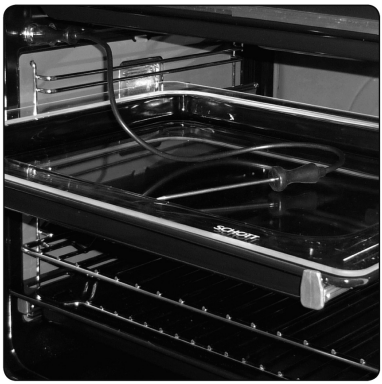
Durante la cocción de los alimentos la estructura del horno almacena calor, este calor se mantiene aislado del resto de la cocina gracias a un aislamiento térmico generoso y a algunos detalles de la construcción.

Este calor se dispersa gradualmente en el tiempo y puede

representar todavía un recurso en la cocina si se gestiona de forma correcta : el sistema de control indica la temperatura interna, cuando el horno ya se ha apagado, hasta que alcanza los 50°C.

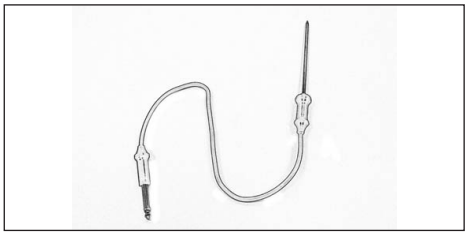
Utilice esta característica para mantener los alimentos calientes o para terminar su cocción de forma suave.

Sonda para alimentos (o termómetro con sonda)



SONDA TEMPERATURAS
La blandura, el gusto y el sabor son el resultado de un control preciso y funcional.

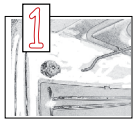
La sonda para alimentos es un termómetro que, si se introduce en la comida, permite controlar la temperatura interna y utilizarla para establecer el final de la cocción. En efecto, puede suceder que por la parte externa, por ejemplo, la carne parezca perfectamente cocida pero que por la parte interna esté todavía poco hecha.

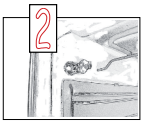


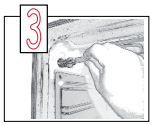
La temperatura que alcanzan los alimentos durante la cocción está íntimamente relacionada con problemas de tipo higiénico/salutista, en efecto, las bacterias pueden encontrarse en cualquier carne, así como también en las aves de corral, en el pescado y en los huevos crudos.
Algunas bacterias echan a perder los alimentos, otras, como Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli y Staphylococcus aureus, pueden perjudicar, incluso de forma grave, la salud.
Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4.4º y hasta los 60ºC. La carne triturada es especialmente delicada en este sentido.
Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario:

- no descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el frigorífico o en el horno con la función específica. En este último caso, cocine los alimentos justo después;
- llene las aves de corral justo antes de comerlas; no compre aves de corral rellenas ya envasadas y compre las aves de corral rellenas ya cocidas sólo si se las comerá dentro de las dos horas siguientes;
- marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente;
- utilice una sonda para alimentos para controlar la temperatura de la carne, del pescado y de las aves de corral si tienen un grosor de más de 5 cm, de manera que sea posible verificar que se han alcanzado las temperaturas mínimas de cocción.
  Los mayores peligros provienen de las aves de corral mal cocidas, especialmente peligrosas por la Salmonella;
- evite interrumpir la cocción, es decir, evite cocer parcialmente, conservar y luego acabar de cocer más tarde, es posible que de esta forma los alimentos alcancen temperaturas “templadas” que son favorables para el crecimiento bacteriano;
- ase la carne y las aves de corral en el horno a temperaturas de por lo menos 165°C.

¿Cómo utilizar la sonda para alimentos?

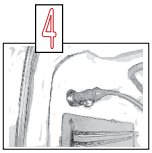


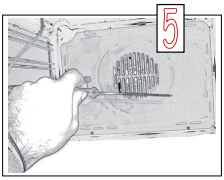




La toma de la sonda para alimentos se encuentra en el ángulo frontal superior izquierdo de la cavidad del horno, protegida por una tapa metálica.

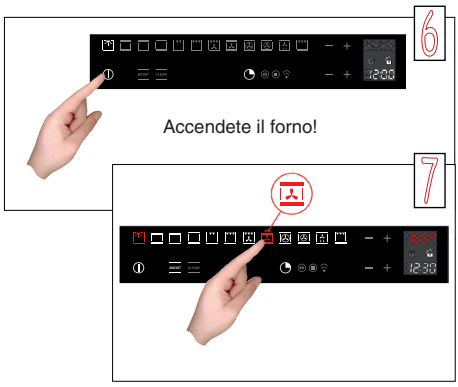
Introduzca el conector hasta el fondo : si se ha introducido de forma correcta, el sistema de control avisará con una doble señal acústica.



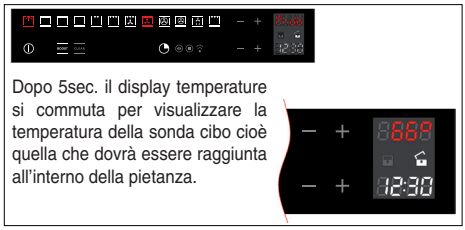


Introduzca la sonda en el centro de los alimentos, evitando tocar los huesos o las partes grasas.

Tenga presente que la sonda para alimentos no funciona si se conecta con el horno ya encendido.



Seleccione la función de cocción más adecuada para su receta.


Dopo 5sec. il display temperature si commuta per visualizzare la temperatura della sonda cibo cioè quella che dovrà essere raggiunta all'interno della pietanza.

Puede modificar el valor de la temperatura interna mínima solicitada en un intervalo de +30°C a +99°C, pero aconsejamos consultar la tabla inferior del "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (EE.UU.)".

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
Carnes picadas	
Hamburguesas	71°C
Buey, Ternera, Cordero, Cerdo	74°C
Pollo, Pavo	74°C
Buey, Ternera, Cordero	
Asados y Bistecs:	
Poco hecha	La temperatura para la cocción poco hecha no aparece en el NFSD porque no es segura desde un punto de vista sanitario
media-poco hecha	63°C
media	71°C
hecha	77°C
Cerdo	
Chuletas, Asados, Costillas:	
media	71°C
hecha	77°C
Jamón, fresco	71°C
Salchichas, frescas	71°C
Aves de corral	
Pollo, entero o a piezas	82°C
Pato	82°C
Pavo entero (sin relleno)	82°C
Pechuga de pavo	77°C

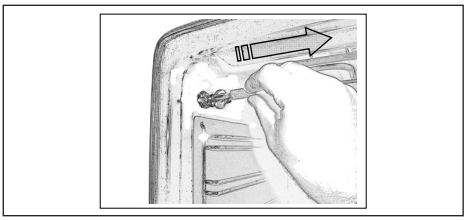
ES

Si el conector se desconecta después del inicio de la cocción, el sistema de control bloquea el horno y avisa del error con señales acústicas : introduzca de nuevo el conector para que la cocción continúe.

Cuando se cocina con la ayuda de la sonda para alimentos, todas las temperaturas preconfiguradas se modifican, por coherencia con la filosofía de utilización, a 165°C : se podrán modificar desde un mínimo de 120°C a un máximo de 250°C.
Por el mismo motivo la función de descongelación se desactiva.

ES

El final de la cocción depende de la obtención de la temperatura interna configurada para la sonda para alimentos, todas las funciones de programación del horno (funciones temporizador) se inhiben menos la función del avisador sonoro (cuentaminutos).
Cuando la sonda para alimentos detectará la temperatura para la que se ha configurado, el horno se desactivará de forma automática y recibirá un aviso mediante una señal acústica.
Al final de la cocción recuerde desconectar la sonda para alimentos y extráigala del horno.
ATENCIÓN: después de la cocción la sonda está muy caliente.
Si la sonda se deja conectada al horno, pero no dentro de los alimentos, puede generarse un error (ERR3) en el display del temporizador. El error desaparece desconectando la sonda del horno.



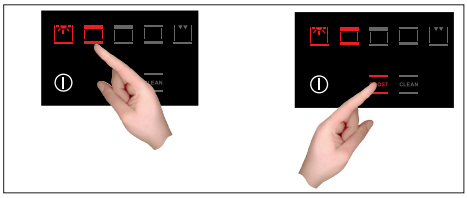
ADVERTENCIA: utilizar sólo la sonda térmica recomendada por el fabricante para este horno

Funciones especiales

Boost (precalentamiento rápido)

BOOST - TIEMPOS RÁPIDOS
Para abreviar los tiempos de las cocciones con un precalentamiento rápido

Esta función especial se puede activar después de haber seleccionado una función de cocción y su utilización sirve para disminuir el tiempo necesario para alcanzar la temperatura de cocción configurada.
Este lapsos de tiempo recibe el nombre de “precalentamiento” y se solicita en casi todas las recetas.

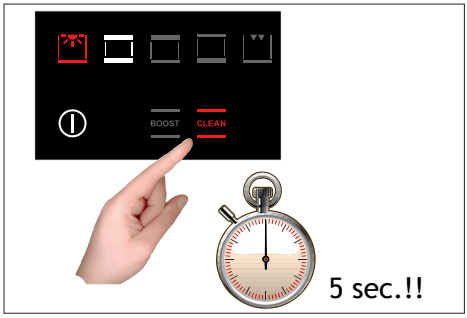


Es posible desactivar en cualquier momento la función “turbo heat” o cambiar la función de cocción.

Clean (limpieza rápida)

CLEAN - LIMPIEZA ASISTIDA
Ciclo de alta temperatura (250 °C), combinado con los paneles autolimpiadores para la limpieza suave y no invasora del compartimiento de la cocción

El correcto funcionamiento está combinado con la utilización de los paneles laterales y del protector del ventilador catalítico : se trata de un esmalte especial con una estructura microporosa que descompone la grasa proyectada mediante un proceso catalítico de oxidación que transforma los residuos en productos gaseosos.
El turbo clean se activa sólo si no se ha seleccionado una función de cocción, por lo tanto: encienda el horno y toque durante cinco segundos el símbolo que se muestra en la figura.



El proceso de limpieza se produce a una temperatura de 250°C y dura una hora, ¡NO la utilice para la cocción de los alimentos!

La luz del horno se activa, es posible apagarla y encenderla de nuevo en cualquier momento.

Todos los paneles autolimpiadores tienen una eficacia de rendimiento equivalente a aproximadamente treinta usos, después de ese límite los paneles se tendrían que sustituir.

Los paneles se tienen que limpiar sólo con agua corriente y pueden solicitarlos a su revendedor especializado.

Control de la luz del horno

El sistema de control de la luz se encuentra activo en todas las funciones de cocción y es independiente de ellas, es decir, puede encenderse o apagarse según sus necesidades, cuando lo desee.

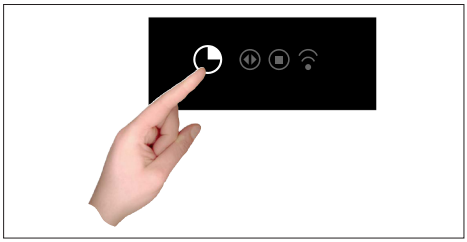
Normalmente, la luz del horno se mantiene encendida durante el calentamiento y luego durante tres minutos cuando se ha alcanzado la temperatura configurada. A partir de ese momento la luz del horno se apaga por motivos de ahorro energético.

Para comprobar la cocción puede ser necesario encender la luz interna, para ello es suficiente tocar el símbolo de la luz : permanecerá encendida durante tres minutos para apagarse luego de forma automática, evidentemente puede apagarla enseguida tocando de nuevo el símbolo luz.

En algunos modelos se encuentra disponible el sistema de control de la puerta . Esta característica utiliza una tecnología de detección de la posición de la puerta para controlar la luz del horno : la apertura de la puerta del horno se señala con un señal acústica y la luz se enciende, cuando se cierra la puerta la luz se apaga.

Programación del horno

La programación del horno pone a disposición tres modalidades para el sistema de control de la duración de la cocción. Se encuentran disponibles combinadas con las funciones normales de cocción, si se utiliza la sonda para carne se desactivan (véase capítulo específico).

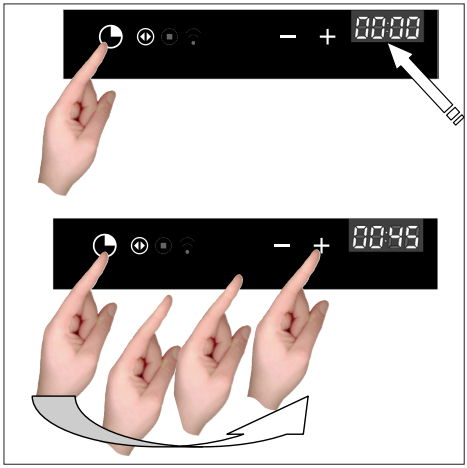


Las funciones se pueden seleccionar en serie, de izquierda a derecha, tocando el símbolo reloj: cada vez que se toca se iluminará un símbolo, en serie.

ES

Programación del temporizador: tiempo de cocción

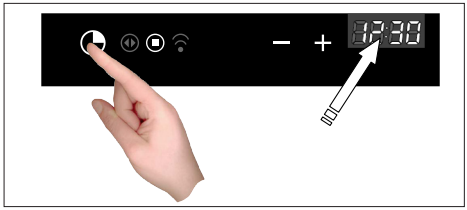
Toque una vez el símbolo temporizador, se encenderá el símbolo correspondiente. Además, la pantalla de visualización del reloj sustituirá la indicación de la hora corriente: los puntos separadores parpadean para indicar que es posible programar el tiempo de cocción.



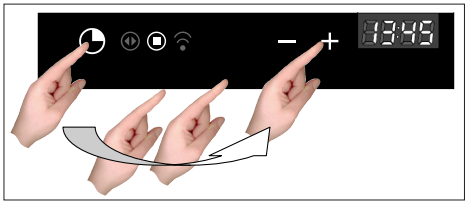
Después de definir el tiempo de cocción, la pantalla de visualización visualizará todavía la hora corriente, el símbolo “duración cocción” estará encendido.

A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando ha pasado el tiempo indicado, el horno lo señalará de forma acústica, las resistencias térmicas se apagarán y por lo tanto terminará la cocción, parpadeará el símbolo específico y, en la pantalla de visualización del reloj, aparecerá la duración que se había configurado : pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica.
El horno, después de ocho segundos, se apagará de forma autónoma si no se configuran otras funciones de cocción.

Programación del temporizador: hora de final de cocción
TToque dos veces el símbolo temporizador, se encenderá el símbolo correspondiente:



Los puntos separadores parpadean para indicar que es posible programar la hora de final de cocción



Configure la hora de final de cocción tocando los símbolos “+” y “-“

Cuando haya establecido la hora de final de cocción, la pantalla de visualización visualizará todavía la hora corriente y el símbolo de “final de cocción” estará encendido.

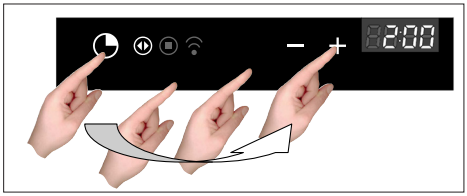
A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando se haya alcanzado la hora configurada, el horno lo señalará de forma acústica, las resistencias térmicas se apagarán y se terminará, por lo tanto, la cocción. Parpadeará tanto el símbolo específico como, en la pantalla de visualización del reloj, la hora de final de cocción que se había configurado : pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica.
El horno, después de ocho segundos, se apagará de forma autónoma si no se configuran otras funciones de cocción.

Programación del temporizador: cocción aplazada
Mediante la combinación de las dos modalidades “tiempo de cocción” y “hora de final de cocción” se puede configurar el horno de forma que empiece la cocción a una hora aplazada respecto a la actual.

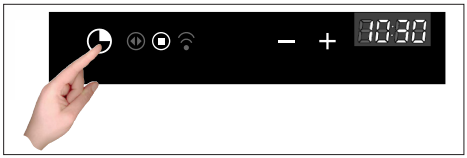
Por ejemplo, son las 8:30 horas y está a punto de salir de casa pero quiere que cuando vuelva, a las 13:00 horas, el asado esté preparado, esto es lo que tiene que hacer:

Prepare el asado para la cocción y colóquelo en el horno

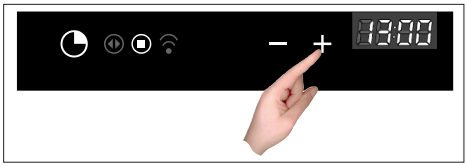
Encienda el horno, escoja la función de cocción y configure la temperatura.



Ahora configure la duración de la cocción, supongamos dos horas.



Defina ahora la hora de final de cocción : el sistema de control normalmente suma a la hora actual el tiempo de cocción y la propone como hora de final de cocción, en nuestro caso propondrá las 10:30 horas (8:30+2:00).

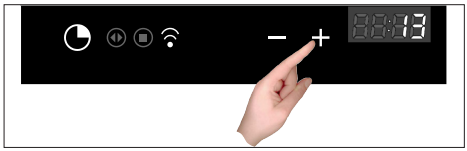


Modifique la hora de final de cocción para hacerla coincidir con la que usted desea, en nuestro ejemplo las 13:00 horas.
El horno se sitúa en espera (stand-by) apagando la luz del horno : cuando llegue la hora de empezar la cocción, la luz no se encenderá de forma automática porque la lógica del sistema de control presupone que el encendido aplazado coincida con su ausencia y, por lo tanto, para el sistema es inútil mantenerla encendida.

El sistema de control activará de forma autónoma el horno a las 11:00 horas (13:00-2:00) y lo apagará a las 13:00 horas, cuando vuelva se encontrará el asado listo.

Programación del temporizador: cuentaminutos
El cuentaminutos es una función del temporizador que es independiente del funcionamiento del horno, es decir, no bloquea la cocción y no apaga el horno, funciona como un avisador sonoro.
Lo puede configurar en cualquier momento, por ejemplo para recordarle que tiene que efectuar un control de la cocción en los fogones, además del horno, o de otras actividades de la cocina.
Se encuentra disponible también con el horno apagado, en este caso es suficiente tocar una vez el símbolo de las funciones del temporizador.
Si en cambio lo utiliza con el horno encendido, tiene que tocar en serie el símbolo funciones del temporizador tres veces:

os puntos separadores parpadean para indicar que es posible configurar el valor.

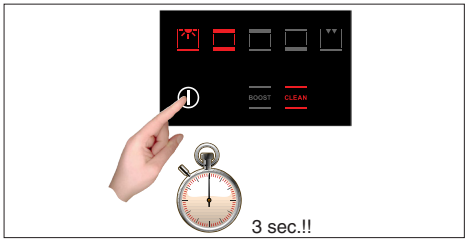


Configure los minutos accionando los símbolos "+" y "-".
A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando el tiempo indicado haya transcurrido, el horno lo señalará de forma acústica y parpadeará el símbolo específico : pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica.

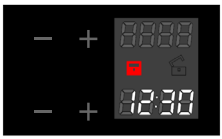
Programación del temporizador: eliminación de la programación
Para eliminar una programación es necesario poner a cero el valor asignado previamente o apagar el horno.

La seguridad: bloqueo del encendido del horno

El sistema de control dispone de un bloqueo del frontal de los controles para impedir el encendido del horno o la manipulación de las configuraciones de cocción.
La activación y la desactivación se produce, en cualquier momento, mediante la tecla de encendido (on/off),



Toque el símbolo on/off durante por lo menos tres segundos para activar o desactivar, alternativamente, el bloqueo del horno:

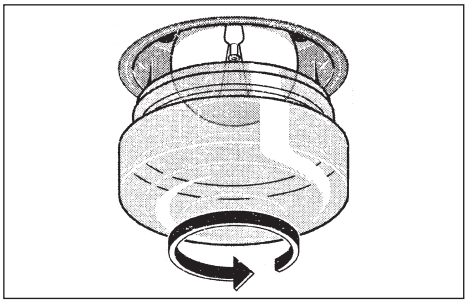


Bloqueo activado : símbolo del candado rojo cerrado en la pantalla de visualización
Todas las acciones relacionadas con la utilización de la cocción se encuentran desactivadas.

Bloqueo desactivado : símbolo del candado blanco abierto en la pantalla de visualización

Cambio de la bombilla del horno

IMPORTANTE:
ATENCIÓN: Asegurarse de que el aparato se encuentre apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas. Por seguridad, desconectar el aparato de la alimentación de línea.
La bombilla del horno debe tener unas características bien determinadas:
a) estructura apta para las altas temperaturas (hasta 300 grados).
b) alimentación: véase el valor V/Hz indicado en la chapa de matrícula.
c) potencia 25 W.
d) casquillo de tipo E14 Antes de proceder con el cambio, se debe desenchufar el aparato de la red eléctrica de alimentación.
- para evitar daños, poner en el horno un trapo para vajillas
- desenroscar la protección en vidrio de la bombilla
- desenroscar la vieja bombilla y cambiarla por la nueva
- montar de nuevo la protección en vidrio y quitar el trapo para vajillas
- enchufar de nuevo el aparato a la línea de alimentación.



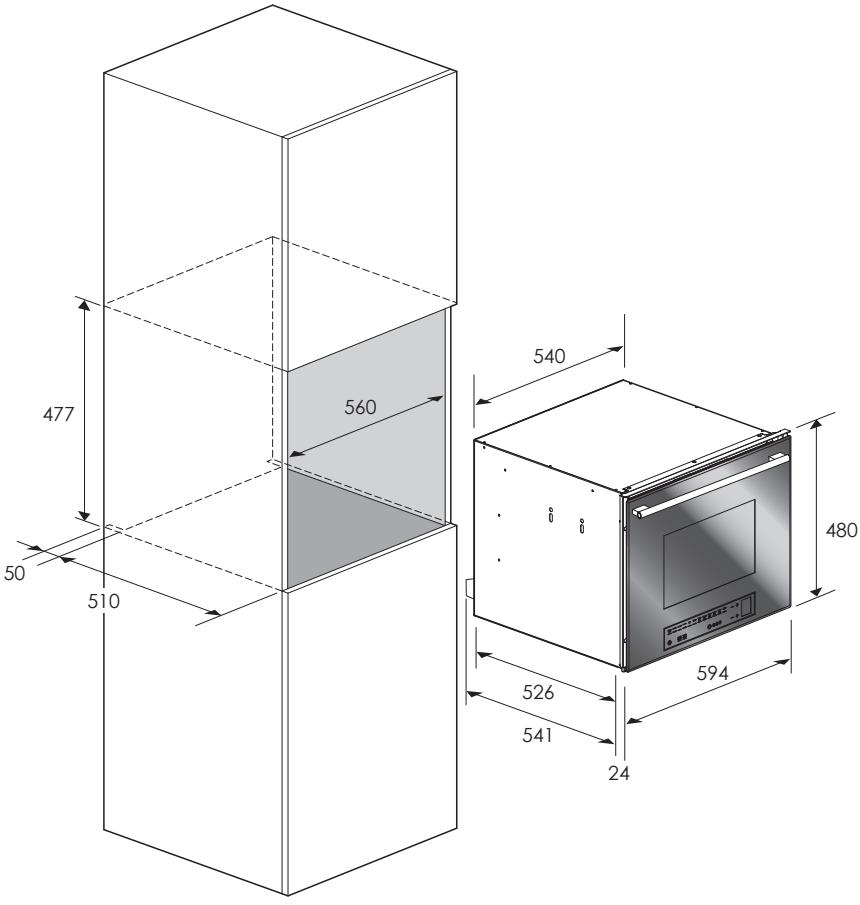
ES

Para el instalador

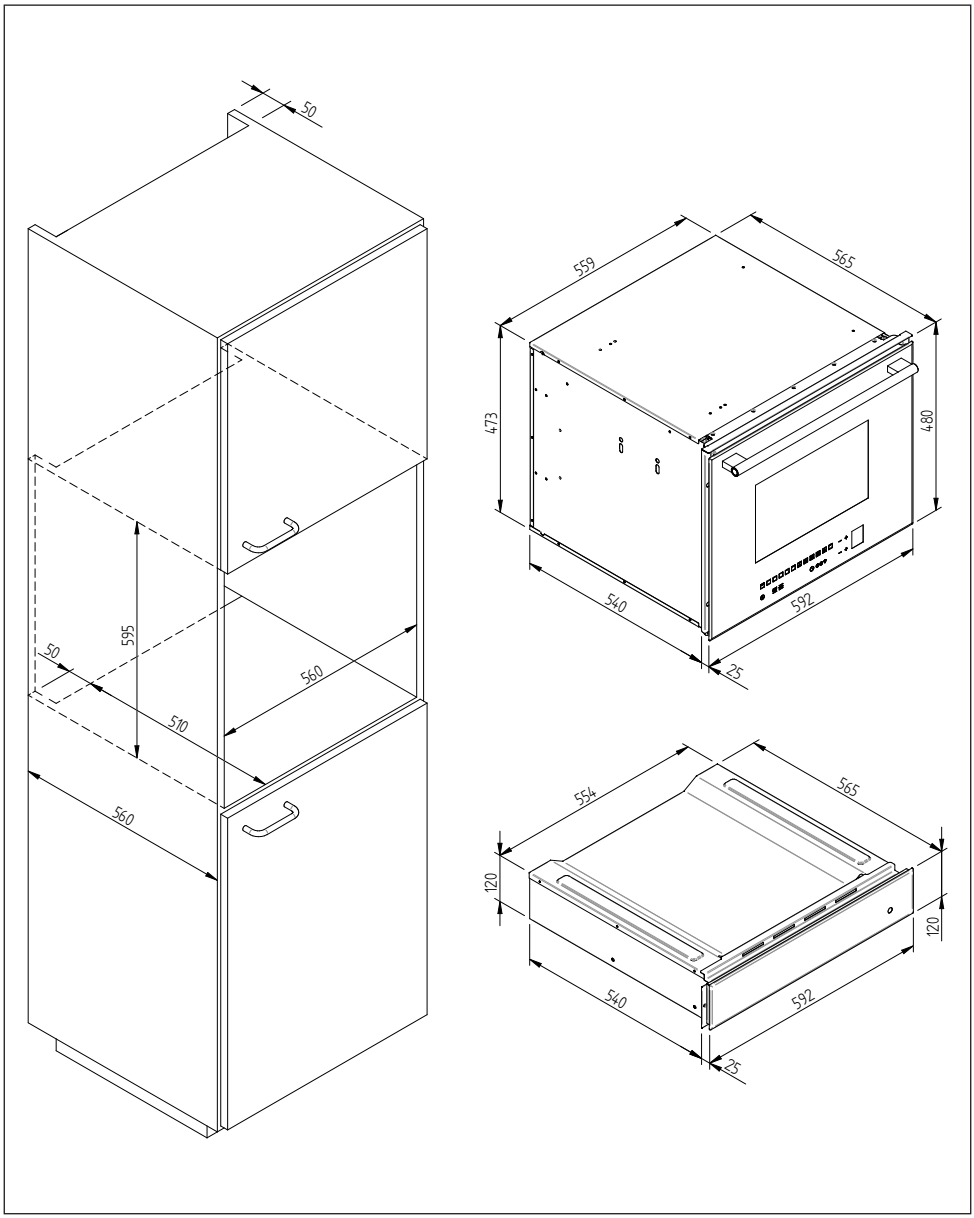
El horno se puede instalar debajo de una encimera, en columna, o combinándolo con el correspondiente cajón calientaplatos. El tamaño del empotrado tiene que ser como el que aparece en las figuras inferiores.
El material del mueble tiene que poder soportar el calor.

El horno tiene que estar centrado respecto a las paredes del mueble y tiene que fijarse con los tornillos y los casquillos que se entregan de serie, tal como se muestra en las figuras y vigilando para no forzar demasiado los tornillos, puesto que los casquillos podrían romperse.

ES



ESQUEMA DIMENSIONAL CAJÓN DE EMPOTRAR 560 X 595 CON HORNO DE 480



ES

NB:-Si el cable de alimentación está deteriorado tiene que sustituirse y, para evitar cualquier riesgo, tiene que ocuparse de ello el fabricante, su servicio técnico o una persona con una cualifica similar".

Conexión eléctrica

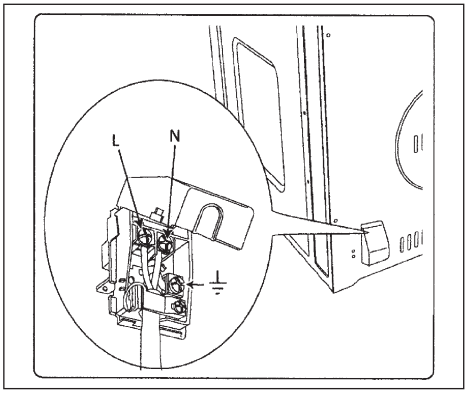
Antes de efectuar la conexión eléctrica cerciorarse de que:

- las características de la instalación se correspondan con las indicadas en la placa situada en la parte frontal del horno;
- la instalación esté provista de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.

El cable en ningún punto deberá alcanzar una temperatura superior de 50°C a temperatura ambiente.
Si un aparato fijo no está provisto de cable de alimentación con enchufe, en la red de alimentación debe incluirse un dispositivo de corte, instalado con arreglo a las disposiciones vigentes y con una distanciade apertura de los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones estipuladas para la categoría de sobretensión III.
La toma o el interruptor omnipolar deben ser de fácil acceso una vez instalado el aparato.

Nota: El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que todo lo mencionado arriba y las usuales normas para la prevención de accidentes no sean respetadas.

TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Prezado Cliente,
Agradecemos e congratulamo-nos pela sua escolha. Este novo produto, cuidadosamente projectado e fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, foi meticulosamente testado para poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura. Portanto, pedimos-lhe que leia e respeite as fáceis instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados desde a primeira utilização. Com este moderno aparelho enviamos também as nossas felicitações.

O FABRICANTE

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UM USO DE TIPO DOMÉSTICO.
O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS LESÕES PESSOAIS OU DANOS MATERIAIS DECORRENTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE UMA UTILIZAÇÃO IMPRÓPRIA, ERRADA OU ABSURDA.

O APARELHO E AS PARTES ACESSÍVEIS DO MESMO TORNAM-SE MUITO QUENTES DURANTE A UTILIZAÇÃO. É NECESSÁRIO TOMAR CUIDADO PARA NÃO TOCAR NAS RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO. AS CRIANÇAS COM MENOS DE 8 ANOS DE IDADE DEVEM SER MANTIDAS DISTANTES DO APARELHO OU ENTÃO SOB VIGILÂNCIA CONSTANTE.

ESTE APARELHO PODE SER USADO POR CRIANÇAS COM IDADE IGUAL OU SUPERIOR A 8 ANOS E POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS OU COM POUCA EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO, DESDE QUE SEJAM MANTIDAS SOB VIGILÂNCIA OU QUE TENHAM RECEBIDO INSTRUÇÕES PARA O USO DO APARELHO DE FORMA SEGURA, PARA COMPREENDER OS RISCOS INERENTES.

É PROIBIDO COLOCAR FOLHAS DE ALUMÍNIO, PANELAS OU OBJECTOS SEMELHANTES EM CONTACTO COM A BASE INTERIOR DO FORNO DE COZINHA.
A ACÇÃO DE AQUECIMENTO DA RESISTÊNCIA INFERIOR CAUSA O SOBREAQUECIMENTO DA PARTE BAIXA DO FORNO, PROVOCANDO A DANIFICAÇÃO DA MESMA E ATÉ MESMO CONSEQUÊNCIAS GRAVES (RISCO DE INCÊNDIO) TAMBÉM NO MÓVEL DE SUPORTE DO FORNO.

Indice

Instruções para o utilizador, 85
Primeira utilização, 85
Painéis autolimpantes, 85
Respeito do ambiente, 85
Painel comandos, 86
Instruções de funcionamento:
- Cozedura convencional, 86
- Cozedura ventilada, 86
- Cozedura ao gril, 87

A modalidade demonstração, 87
Regulação do relógio, 88
Ligação do forno, 88

Funções Principais, 88
Panorâmica do painel frontal de comandos, 88
As funções de cozedura, 88
Simples gestos para cozinhar, 89
Regulação da temperatura de cozedura, 89
Calor residual, 89
A sonda alimento, 90
Funções especiais: turbo heat e turbo clean, 92
Controlo da luz do forno, 93

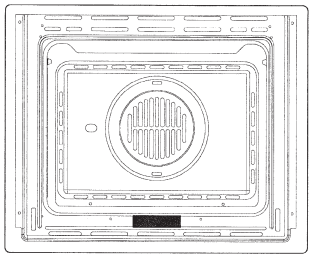
Programação do forno, 93
Programação timer: tempo de cozedura, 93
Programação timer: hora de fim da cozedura, 94
Programação timer: cozedura com início retardado, 94
Programação timer: conta-minutos, 95
Programação timer: cancelamento do programa, 95

A segurança, 95
Função de bloqueio do forno, 95

Substituição da lâmpada, 95

Para o instalador, 96
Encastre do forno, 96
Ligação eléctrica, 97

PT

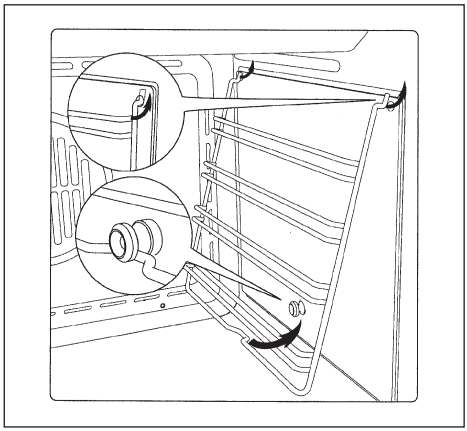


IMPORTANTE
A placa com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado. Nesta placa, visível abrindo a porta, estão referidos todos os dados de identificação do aparelho aos quais se deverá fazer referência para pedidos de peças de substituição.

Instruções para o utilizador

Primeira utilização

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e depois cuidadosamente secado com um pno. Para tirar as estruturas laterais nos fornos com paredes lisas proceder como ilustrado na figura.
Aquecer o forno à máxima temperatura por cerca de 30 minutos; assim serão eliminados todos os resíduos de gorduras de fabrico que poderiam causar cheiros desagradáveis ao cozinhar.



Importante:

como precaução de segurança antes de proceder a qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre a ficha da tomada de corrente ou tirar a linha de alimentação do aparelho. Além disso evite usar substâncias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, vinagre, etc.). Evitar a utilização de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas.

- Não use materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno porque poderiam riscar a superfície e causar a quebra do vidro.

- Não use máquinas de lavar a vapor para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: As partes acessíveis podem ficar muito quentes durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho.

PAINÉIS DE AUTOLIMPEZA CATALÍTICOS

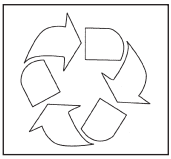
PAINÉIS AUTOLIMPANTES
A função CLEAN activa a reacção que provoca a limpeza.

Os nossos fornos com pare-des lisas têm a possibilidade de montar dentro da mufla painéis de autolimpeza que recobrem as paredes.
Estes painéis especiais, que se engancham às paredes antes dos bastidores laterais, estão recobertos de um esmalte especial catalítico microporoso que oxida e vaporiza gradualmente os salpicos de óleo e gorduras eliminandoas durante o funcionamento acima dos 200° C.
Se depois de uma cozedura de alimentos com muito gordura o forno nãoestiver limpo, fazêlo funcionar a vazio à máxima temperatura por um tempo máximo de 60 Os painéis de autilimpeza não devem ser lavados nem limpos com produtos abrasivos ou produtos que contenham na sua composição ácidos ou álcalinos.

PT

Respeito pelo ambiente

A documentação do presente aparelho utiliza papel embranquecido, sem cloro, ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a protecção do ambiente
As embalagens são concebidas para não poluir o ambiente; podendo ser recuperadas ou recicladas sendo produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matériasprimas e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.



Funções painel de comandos

Símbolos funções no comutador

Lâmpada do forno (permanece sempre acesa durante o funcionamento).

Resistência superior e inferior. Regulação do termóstato de 50°C ao MAX.

Resistência superior (grill superfície potência reduzida). Regulação do termóstato desde 50° até 200° C.

Resistência inferior. Regulação do termóstato de 50°C ao MAX.

Resistência superior (grill superfície)

Dupla resistência superior (grill de grande superfície) Regulação do termóstato desde 50° até 200°C.

Dupla resistência superior com ventilador (grill de grande superfície) Regulação do termóstato desde 50°C até 200° C.

Resistência superior, inferior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.

Resistência circular com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.

Resistência inferior + Resistência circular com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.

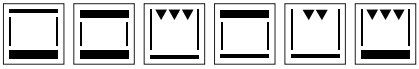
Ventilador para descongelação. Regulação do termóstato a 0°C.

Dupla resistência superior (grill de grande superfície) Regulação do termóstato desde 50° até 200°C. Resistência inferior. Regulação do termóstato de 50°C ao MAX.

PT

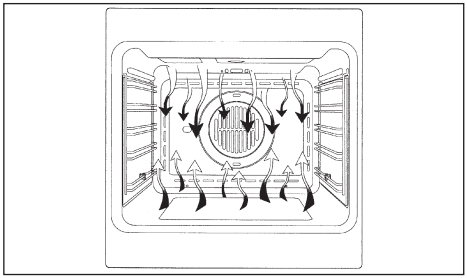
Instruções de funcionamento

Modo convencional

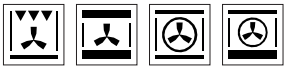


Modo clássico que utiliza calor superior e inferior adequado para cozinhar um só prato.
É bem que os alimentos sejam introduzidos quando o forno atingiu a temperatura preestabelecida, isto é quando se desligou o visor luminoso.
Se para o fim da cozedura se tivesse a necessidade de aumentar a temperatura inferior ou superior, posicionar o comutador na respectiva posição. Acon-selha-se de abrir o menos possível a porta do forno durante a cozedura.

O APARELHO AQUECE MUITO DURANTE O USO. É NECESSÁRIO TOMAR CUIDADO PARA NÃO TOCAR NAS RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO PRESENTES NO INTERIOR DO FORNO.



Modo ventilado

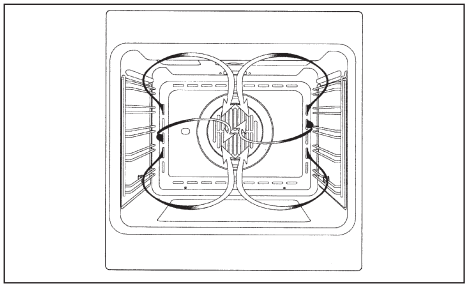


Com este tipo de cozedura, um ventilador colocado na parte posterior faz circular o ar quente dentro do forno, distribuindo-o em modo uniforme. A cozedura fazse mais rapidamente respeito à cozedura convencional.
Modo indicado para cozinhar utilizando várias prateleiras e também para alimentos de natureza diferente (peixe, carne etc.).

Descongelação

Seleccionar uma das funções de cozedura ventilada e regulando o termóstato no zero, o ventilador fará circular dentro do forno o ar frio, favorecendo assim uma rápida descongelação dos alimentos congelados.

Não é necessário o prévio aquecimento, mas para a pastelaria é preferível fazêlo.



Modo gril

Modo indicado para grelhados ou para gratinar alimentos. Alguns fornos podem estar equipados com motor e espeto giratório para assados ou churrasco.
Para uma utilização correcta do Grill, inserir sempre a grelha na 1… ou 2… posição de cima no forno. Aquecer previamente por 5 minutos. Rodar o botão do termóstato com temperaturas desde 50° até 200°.

Ventilador de arrefecimento

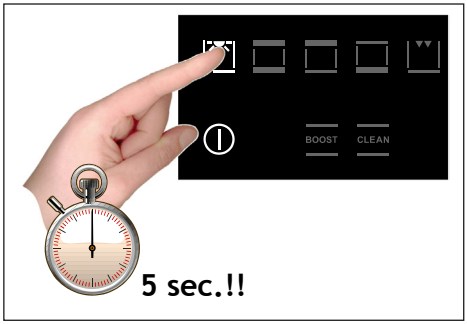
Um sistema forçado de circulação do ar contribui para diminuir a temperatura da troca de calor tanto nas partes frontais quanto laterais dos fornos.
O ventilador situa-se na parte superior do forno e cria uma circulação de ar de arrefecimento
no interior do móvel e através do painel frontal do forno.
Começa a funcionar quando a temperatura na cavidade do forno atinge cerca de 80 °C.
O ventilador desliga quando a temperatura na cavidade do forno desce a um valor de cerca de 60 °C.

Presentazione del forno

Prezado Cliente, o seu novo forno é gerido por uma placa electrónica que se ocupa de monitorar, em cada instante, o funcionamento para melhorar todas os rendimentos.
O controlo touch control é de última geração, preciso, fiável. A interface é elegante, ordenada e discreta, mais intuitiva que nunca!
Poucas teclas, muitas funções, nenhuma combinação ou sequência difícil de teclas, concentrese em seguir a receita, o forno fica pronto com poucos gestos!!

A modalidade demonstração
Chama-se assim a modalidade na qual o forno se encontra normalmente todas as vezes que a tensão de alimentação faltar e, por consequência, na primeira ligação: a finalidade é visualizar todas as potencialidades do controlo com uma sequência regulada de comandos.

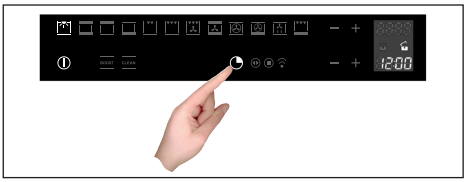
Nesta modalidade o forno NUNCA é accionado realmente, isto é, não se acendem as resistências térmicas!!
O painel de controlo é INACTIVO e, portanto, o forno não responderá aos comandos!



Para desabilitar a modalidade demonstração, tocar durante cinco segundos o símbolo luz: o controlo entrará em funcionamento normal e estará pronto para a ligação.

PT

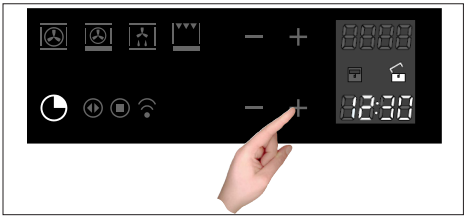
Regulação do relógio



O forno sinalizará que foi realizada a ligação na rede eléctrica com um duplo sinal sonoro. Para regular a hora de sistema manter a tecla “FUNÇÕES TIMER” activa durante 5 seg.

Cada comando activado é confirmado por um sinal sonoro.

Regular o relógio com as teclas + e -: durante a programação os pontinhos separadores piscam, a hora é memorizada quando os pontinhos tornam-se fixos.

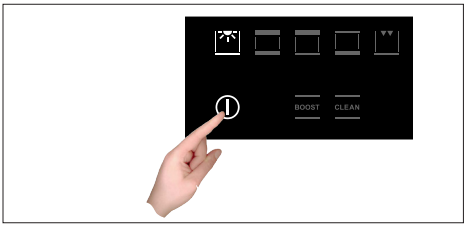


PT

Ligação do forno

Liga-se o forno actuando no símbolo ON/OFF esquematizado na figura.

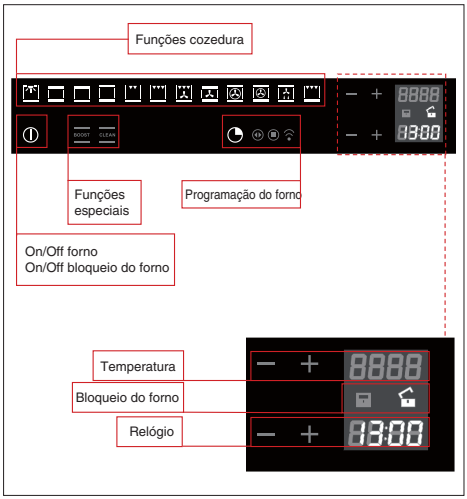
O controlo activa todas os ícones iluminando-lhes o fundo.



Durante oito segundos desde a ligação, o controlo espera que uma função de cozedura seja escolhida. Em caso contrário interpreta a ligação como acidental e, por motivos de segurança, desliga automaticamente o forno.

Funções principais

Panorâmica do painel frontal de comandos



As funções de cozedura

O controlo põe à disposição bem doze funções específicas de cozedura!

Cada função tem uma temperatura seleccionada escolhida com base em testes de cozedura realizados em receitas que tipicamente a utilizam e podem ser facilmente modificadas conforme a própria experiência.

Na seguinte tabela indicamos os resultados dos testes de cozedura realizados junto aos nossos laboratórios por um cozinheiro profissional, em todo o caso, trata-se de indicações e os valores que propomos servem como ponto de partida para experimentar as próprias receitas e obter sempre os melhores resultados!

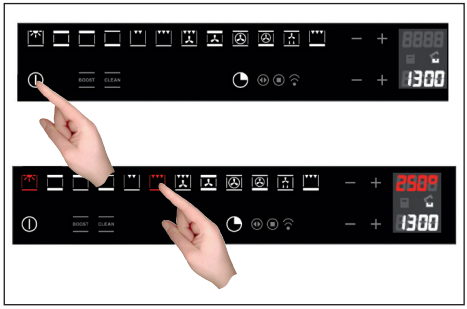
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

PT

Simples gestos para cozinhar

Bastam dois simples gestos para seleccionar uma cozedura, graças à lógica de controlo de última geração: ligar o forno e escolher a função mais adequada ao alimento que está para se cozinhar...escolha-a e simplesmente toque-a!



O controlo propõe uma temperatura para cada função, é possível em qualquer momento modificá-la, mas se a considerar adequada não é necessário fazer mais nada, o forno activa-se sozinho em poucos segundos!

Regulação da temperatura

O controlo utiliza uma sonda de temperatura com precisão de ± 5°C para a máxima fiabilidade das temperaturas de cozedura requeridas.

Para modificar a temperatura basta actuar nos símbolos "mais" e "menos", o campo de regulação varia de +50°C a +250°C.

Não é preciso confirmar a modificação, o controlo se activa após poucos segundos de modo autónomo.

Durante o aquecimento o símbolo de graus centígrados (°C) pisca indicando a termorregulação para alcançar a temperatura escolhida.

O alcance da temperatura será sinalizado com um sinal sonoro.

Calor residual

Durante a cozedura dos alimentos a estrutura do forno armazena calor, este calor é mantido isolado do resto da cozinha graças a um isolamento térmico abundante e a algumas precauções de fabricação.

Este calor é desperdiçado só gradualmente no decorrer do

tempo e pode representar ainda um recurso em cozinha se for gerido: o controlo indica a temperatura interior, após o desligamento do forno, até alcançar 50°C.

Aproveitar esta característica para manter os alimentos aquecidos, ou para terminar a cozedura de modo brando!

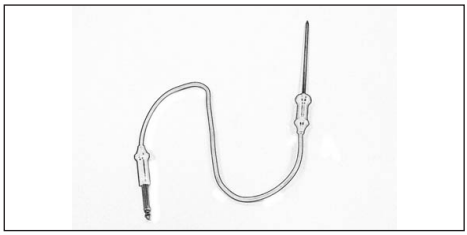
Sonda alimento (ou termómetro de sonda)

PT

SONDA DE TEMPERATURAS

A maciez, o gosto e o sabor são o resultado de um controle preciso e funcional.

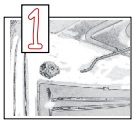
A sonda alimento é um termómetro que, inserido no alimento, permite controlar a temperatura interior e usá-la para estabelecer o fim da cozedura. De facto, pode acontecer que por fora a carne, por exemplo, pareça bem cozida mas por dentro ainda esteja crua!



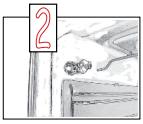
A temperatura alcançada pelos alimentos, durante a cozedura, está estritamente ligada a problemas de tipo higiénico/salutar, de facto as bactérias podem estar presentes em qualquer carne, assim como nas aves, nos peixes e nos ovos crus.
Algumas bactérias avariam o alimento, outras, tal como a Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e o Staphylococcus aureus, podem fazer mal, inclusive gravemente, à saúde.
As bactérias multiplicam-se muito rapidamente acima de 4.4° e até 60°C. A carne moída está particularmente em risco deste ponto de vista.
Para evitar a multiplicação das bactérias é necessário:

- Não descongelar os alimentos em temperatura ambiente, mas na frigorífico ou no forno com a função apropriada. Neste último caso cozinhar o alimento imediatamente depois.
- Rechear a ave um pouco antes de comê-la; não comprar ave recheada embalada e comprar ave recheada já cozida só se será comida dentro de 2 horas.
- Marinar o alimento no frigorífico, não em temperatura ambiente.
- Usar uma sonda alimento para controlar a temperatura da carne, do peixe e da ave se forem mais espessos do que 5 cm, de modo a controlar que as temperaturas mínimas de cozedura sejam alcançadas.
  Os maiores perigos vêm da ave mal cozida, particularmente perigoso pela Salmonella.
- Evitar interromper a cozedura, isto é, cozer parcialmente, conservar e, depois, terminar de cozinhar mais tarde, pois, é possível que, deste modo, as temperaturas alcançadas no alimento sejam "mornas" favorecendo o crescimento de bactérias.
- Assar a carne e a ave no forno em temperaturas de pelo menos 165°C.

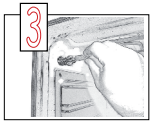
Como utilizar a sonda alimento?

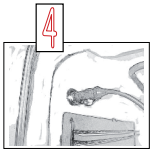


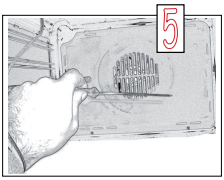
A tomada da sonda alimento está situada no ângulo frontal em cima à esquerda da cavidade do forno, protegida por uma tampa metálica.



Inserir o pino até o fundo: se for inserido correctamente, o controlo avisará com um duplo sinal sonoro.

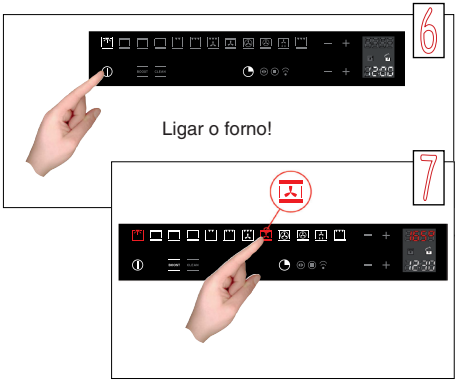




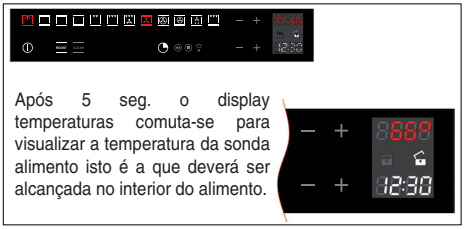


Inserir a sonda no centro do alimento, evitando de tocar ossos ou partes gordurosas

Lembre-se que a sonda alimento não funciona se for conectada com o forno já ligado!



Seleccionar a função de cozedura mais adequada à sua receita.



Após 5 seg. o display temperaturas comuta-se para visualizar a temperatura da sonda alimento isto é a que deverá ser alcançada no interior do alimento.

Pode-se modificar o valor da temperatura interior mínima requerida num intervalo de +30°C a +99°C, mas aconselhamos consultar a tabela abaixo extraída do "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)".

ALIMENTO	TEMPERATURA MÍNIMA INTERIOR
Moídos	
Hamburger	71°C
Novilho, Vitela, Cordeiro, Porco	74°C
Frango, Peru	74°C
Novilho, Vitela, Cordeiro	
Assados e bifes:	
mal passada	A temperatura para a cozedura mal passada não consta no NFSD porque não é segura do ponto de vista sanitário
média mal passada	63°C
média	71°C
bem cozida	77°C
Porco	
Bifanas, Assados, Costeletas	
Média	71°C
Bem cozida	77°C
Presunto fresco	71°C
Linguiças frescas	71°C
Aves	
Frango inteiro ou em pedaços	82°C
Pato	82°C
Peru inteiro (não recheado)	82°C
Peito de peru	77°C

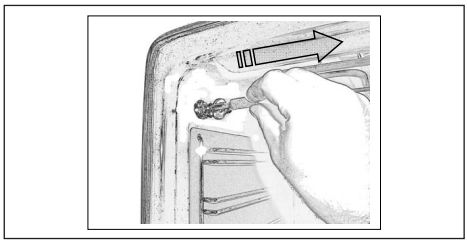
Se o pino for extraído depois da cozedura ter iniciado, o controlo bloqueia o forno e avisa o erro com sinais sonoros: introduzir de novo o pino para continuar a cozedura!

PT

Quando se cozinha com o auxílio da sonda alimento, todas as temperaturas pré-seleccionadas são modificadas, por coerência com a filosofia de uso, em 165°C: poderão ser modificadas de um mínimo de 120°C a um máximo de 250°C.
Pelo mesmo motivo a função descongelamento é desactivada.

O fim da cozedura distingue-se pelo alcance da temperatura interior seleccionada para a sonda alimento, todas as funções de programação do forno (funções timer) são inibidas, excepto a função avisador sonoro (conta-minutos).
Quando a sonda alimento detectar a temperatura para a qual foi seleccionada, o forno desactiva-se automaticamente e será emitido um sinal sonoro de aviso!
Recordar-se de desligar a sonda alimento no fim da cozedura e extrai-la do forno.
ATENÇÃO: após a cozedura a sonda fica muito quente.
Se a sonda ficar ligada no forno, mas não inserida no alimento, pode-se gerar um erro (ERR3) no display do timer.
O erro desaparece desligando a sonda do forno.

PT



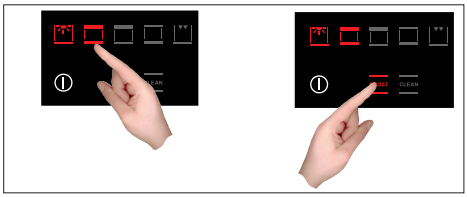
ADVERTÊNCIA: utilize somente a sonda térmica recomenda pelo fabricante para este forno!

Funções especiais

Boost (pré-aquecimento rápido)

BOOST – TEMPOS RÁPIDOS
Para abreviar os tempos das cozeduras com um pré-aquecimento rápido.

Esta função especial pode ser activada após ter seleccionado uma função de cozedura e o seu uso serve para diminuir o tempo necessário para alcançar a temperatura seleccionada de cozedura.
Este lapso de tempo é chamado “pré-aquecimento” e é requerido praticamente em todas as receitas.

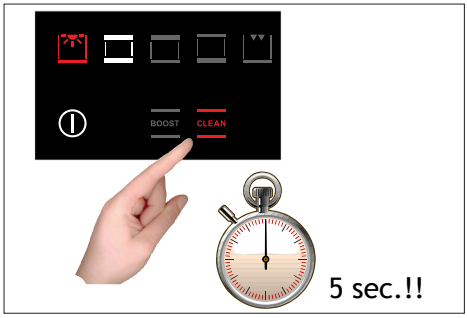


Em qualquer momento é possível desactivar a função “turbo heat” ou trocar função de cozedura.

Clean (limpeza rápida)

CLEAN - LIMPEZA ASSISTIDA
Ciclo de alta temperatura (250 °C), combinado com os painéis autolimpantes para a limpeza delicada e não invasiva do espaço de cozedura.

O funcionamento correcto está associado ao uso dos painéis laterais e do cobre-ventoinha catalítico: trata-se de um esmalte especial com estrutura microporosa que descompõe a gordura espirrada, mediante um processo catalítico de oxidação que transforma os resíduos em produtos gasosos.
O turbo clean activa-se só se não tiver sido seleccionada uma função de cozedura, logo: ligar o forno e tocar durante cinco segundos o símbolo como na figura.



O processo de limpeza realiza-se a uma temperatura de 250°C com duração de uma hora, NÃO a utilizar para a cozedura dos alimentos!

A luz do forno se activa, é possível em qualquer momento apagá-la e reacendê-la.

Todos os painéis autolimpantes têm uma eficácia de rendimento igual a cerca de trinta utilizações, após tal limite os painéis devem ser substituídos.

Os painéis devem ser limpos só com água corrente e podem ser pedidos ao seu revendedor especializado.

Controlo da luz do forno

O controlo da luz está activo em todas as funções de cozedura e é independente das mesmas, isto é, pode ser acesa ou apagada, conforme as suas necessidades, quando quiser!

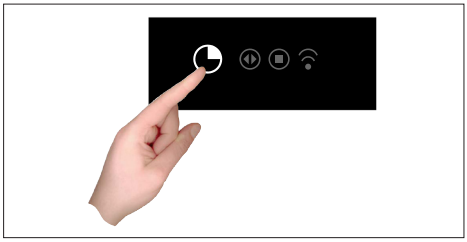
Normalmente a luz do forno fica acesa durante o aquecimento e depois durante três minutos após o alcance da temperatura seleccionada. A partir daquele momento a luz do forno se apaga por motivos de poupança energética.

Para verificar a cozedura, pode se tornar necessário acender a luz interior, para isto basta tocar o símbolo da luz: permanecerá acesa durante três minutos para depois se apagar sozinha, naturalmente pode-se apagá-la logo depois tocando novamente o símbolo luz.

Em alguns modelos é disponível o controlo da porta. Esta característica utiliza uma tecnologia de detecção da posição da porta para controlar a luz do forno: a abertura da porta do forno é sinalizada por um sinal sonoro e a luz se acende, depois apaga-se quando a porta for fechada de novo.

Programação do forno

A programação do forno põe a disposição três modalidades para o controlo da duração de cozedura. Estão disponíveis em associação com as normais funções de cozedura, se usar a sonda carne, estas são desactivadas (ver respectivo capítulo).

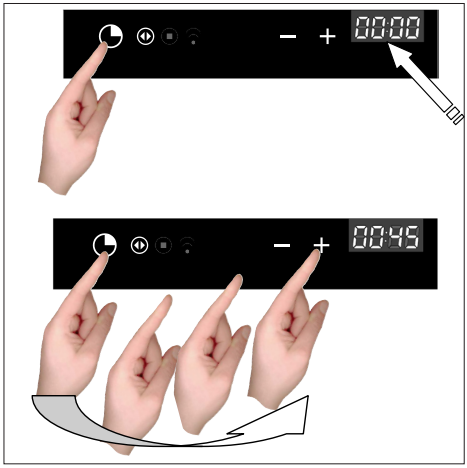


As funções podem ser seleccionadas em sequência, da esquerda para a direita, tocando o símbolo relógio: a cada toque ilumina-se um símbolo, em sequência.

Programação timer: tempo de cozedura

Tocar uma vez o símbolo timer, acender-se-á o símbolo relativo. Para além o display do relógio substituirá a indicação da hora corrente:

Os pontinhos separadores piscam indicando que é possível programar o tempo de cozedura

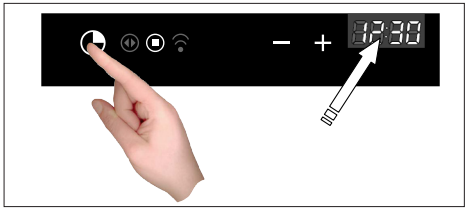


Uma vez definito o tempo de cozedura, o display visualizará ainda a hora corrente, o símbolo “duração cozedura” acender-se-á.

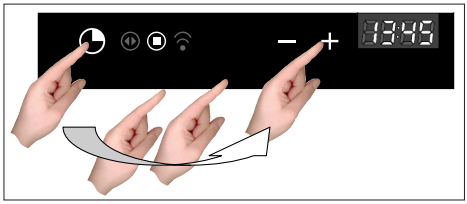
PT

A partir deste momento começa a contagem. Decorrido o tempo indicado o forno o emite um sinal sonoro, as resistências térmicas desligam-se terminando assim a cozedura, o respectivo símbolo piscará e, no display relógio, o tempo de duração que tinha sido seleccionado: carregar numa tecla qualquer para interromper a sinalização sonora.
O forno, após oito segundos, desligar-se-á autonomamente se outras funções de cozedura não forem seleccionadas.

Programação timer: hora de fim da cozedura
Tocar duas vezes o símbolo timer, acender-se-á o símbolo relativo.



Os pontinhos separadores piscam indicando que é possível programar a hora de fim da cozedura



Seleccionar a hora de fim da cozedura tocando os símbolos "+" e "-"

Uma vez definita a hora de fim da cozedura, o display visualizará ainda a hora corrente, o símbolo "fim cozedura" acender-se-á.

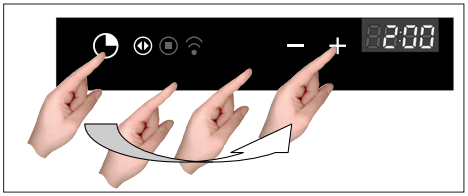
A partir deste momento começa a contagem. Alcançada a hora seleccionada, o forno o emite um sinal sonoro, as resistências térmicas desligam-se, terminando assim a cozedura. Piscará tanto o respectivo símbolo quanto, no display relógio, a hora de fim da cozedura que tinha sido seleccionada: carregar numa tecla qualquer para interromper a sinalização sonora.
O forno, após oito segundos, desligar-se-á autonomamente se outras funções de cozedura não forem seleccionadas.

Programação timer: cozedura com início retardad
Através da combinação das duas modalidades "tempo de cozedura" e "hora de fim da cozedura" pode-se seleccionar o forno de modo que comece a cozedura numa hora com início retardado em relação à actual.

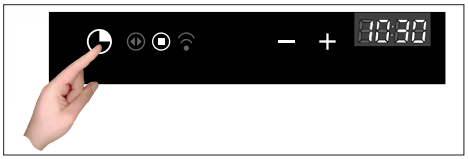
Por exemplo, se forem 8:30 e você estiver saindo de casa mas quer que no seu retorno, às 13:00 horas, o assado esteja pronto, eis o que deve fazer:

Preparar o assado para a cozedura e colocá-lo no forno

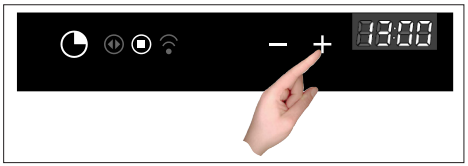
Ligar o forno, escolher a função de cozedura e seleccionar a temperatura.



Neste ponto seleccionar a duração de cozedura, suponhamos duas horas.



Definir agora a hora de fim da cozedura: o controlo normalmente soma, à hora actual, o tempo de cozedura e a propõe como hora de fim da cozedura, no nosso caso proporá as 10:30 horas (8:30+2:00).

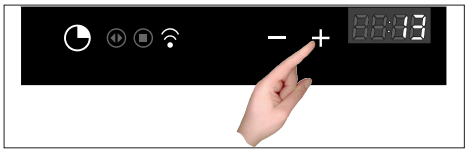


Modificar a hora de fim da cozedura para que coincida com a que desejar, no nosso exemplo 13:00 horas.
O forno fica agora na espera (stand-by) e a luz se apaga: quando for a hora de começar a cozedura, a luz não se acenderá automaticamente, pois, é na lógica do controlo pressupor que a ligação do forno com início retardado coincida com a sua ausência e, logo, não é necessário mantê-la acesa inutilmente.

O controlo ligará autonomamente o forno às 11:00 horas (13:00-2:00) e o desligará às 13:00 de modo que no seu retorno encontrarás o assado pronto!

Programação do timer: conta-minutos
O conta-minutos é uma função do timer independente do funcionamento do forno, isto é, não bloqueia a cozedura e não desliga o forno, funciona como avisador sonoro.
Pode ser seleccionado em qualquer momento, por exemplo como pró-memória de controlo da cozedura no fogão, além do que no forno, ou de outras actividades de cozinha.
Está disponível também com o forno desligado, neste caso basta tocar uma vez o símbolo das funções timer.
Se, ao invés, for utilizado com o forno aceso, deve-se tocar em sequência o símbolo funções timer três vezes:

Os pontinhos separadores piscam indicando que é possível seleccionar o valor.

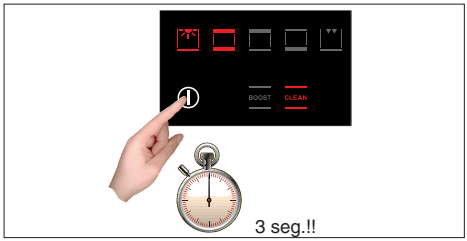


Seleccionar os minutos actuando nos símbolos “+” e “-”.
A partir deste momento começa a contagem. Decorrido o tempo indicado o forno emitirá um sinal sonoro, o respectivo símbolo piscará: carregar numa tecla qualquer para interromper a sinalização sonora.

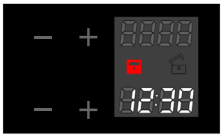
Programação do timer: cancelamento do programa
Para cancelar uma programação é necessário ajustar a zero o valor atribuído anteriormente ou desligar o forno.

A segurança: bloqueio ligação do forno

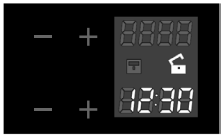
O controlo põe à disposição um bloqueio do painel frontal de comandos para impedir a ligação do forno ou a alteração abusiva das selecções de cozedura.
A activação e a desactivação realiza-se, em qualquer instante, através da tecla de ligação (on/off),



Toccare il simbolo on/off per almeno tre secondi per attivare o disattivare, alternativamente, il blocco forno:



Tocar o símbolo on/off pelo menos durante três segundos para activar ou desactivar, alternativamente, o bloqueio do forno

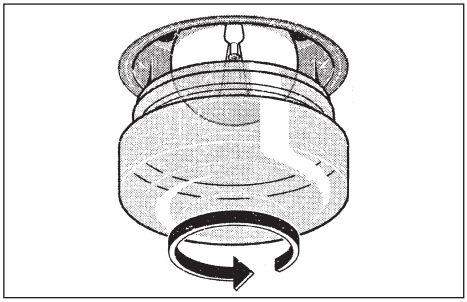


Bloqueio desactivado símbolo de um cadeado branco aberto no display

Substituição da lâmpada do forno

IMPORTANTE:
ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos. Por motivos de segurança, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica.
A lâmpada do forno deve haver características exactas:
a) estrutura adequada às altas temperaturas (até 300 graus)
b) alimentação: vide valor V/Hz indicado na placa de matrícula.
c) potência 25 W.
d) casquilho tipo E 14 Antes de proceder, desligar o aparelho da linha de alimentação.

- para evitar danos, estender no forno um pano da louça
- desapertar a protecção em vidro da lâmpada
- desapertar a lâmpada velha e substituíla com a nova
- tornar a montar a protecção em vidro e tirar o pano da louça
- ligar novamente o aparelho à linha de alimentação

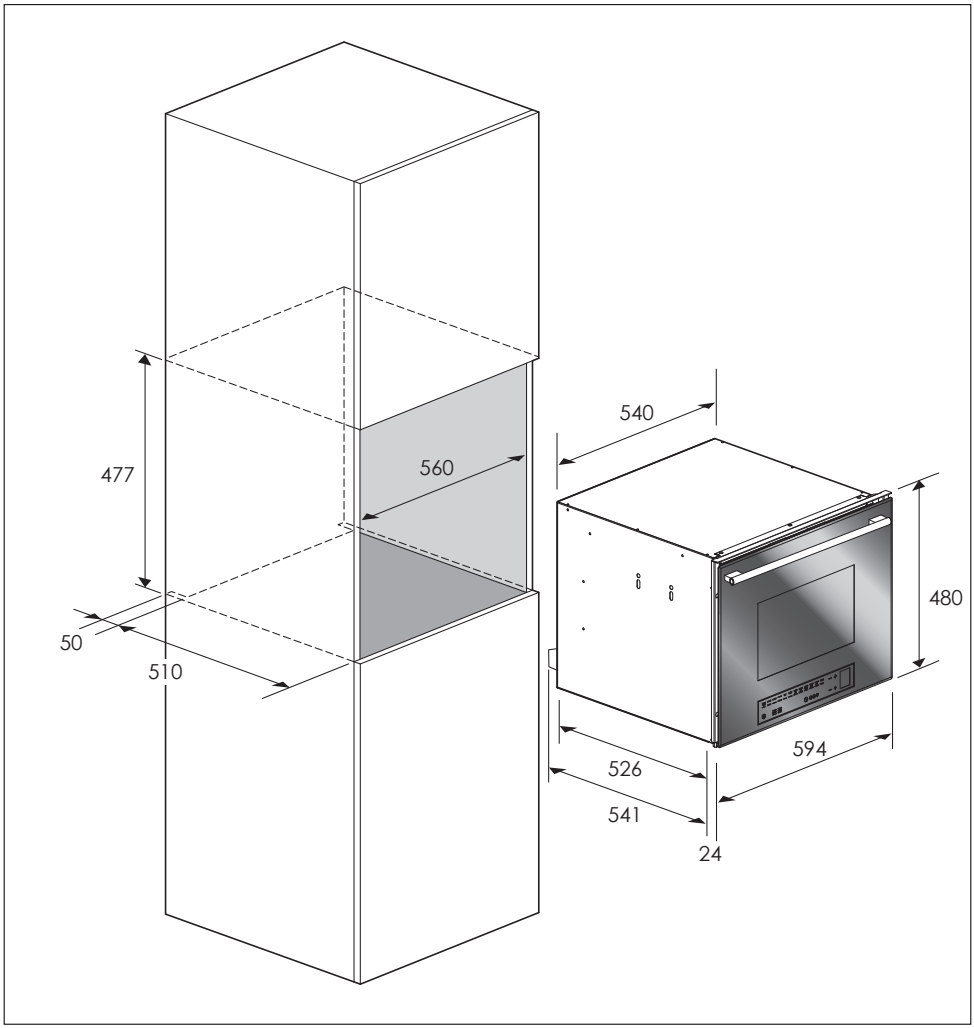


PT

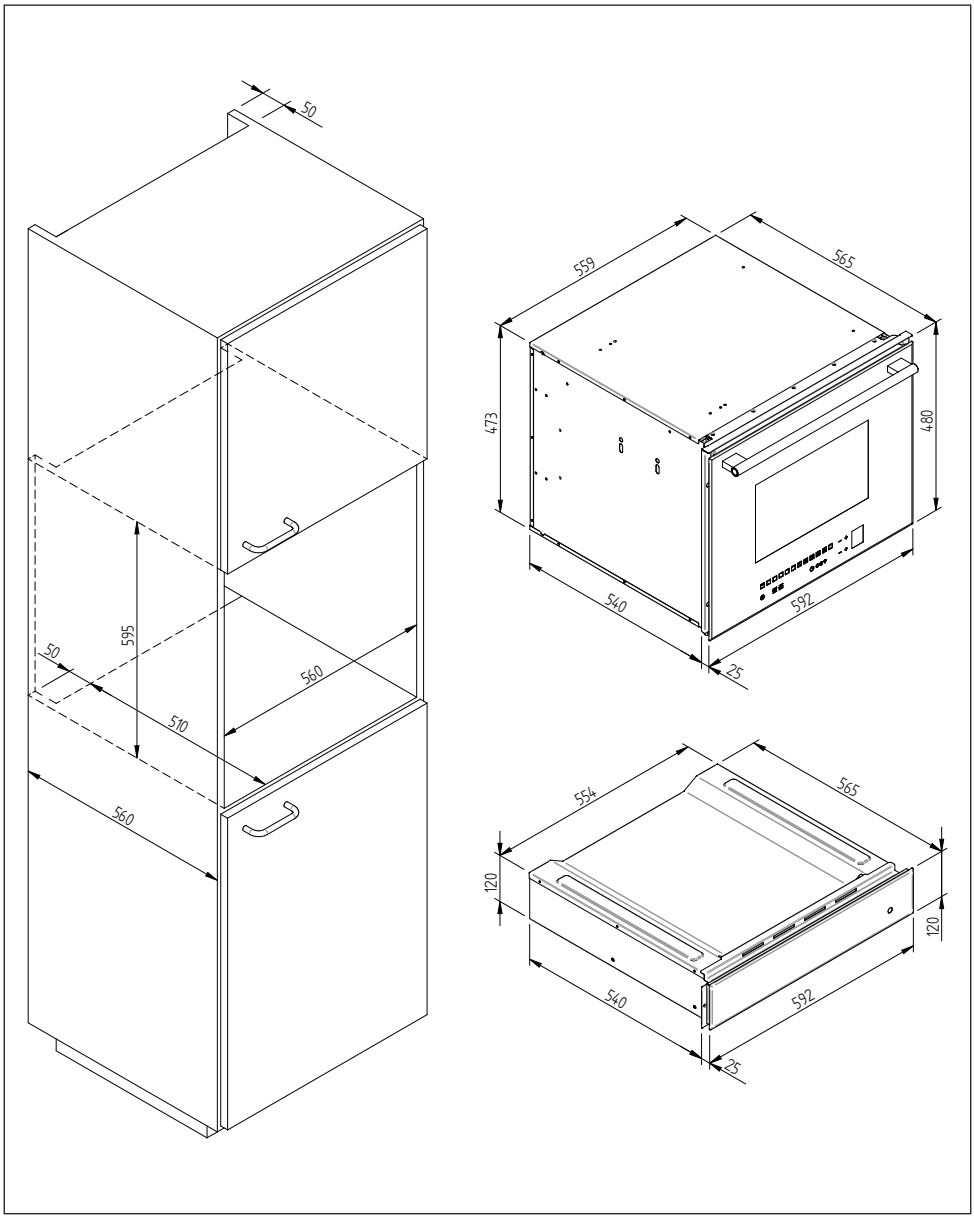
Para o instalador

O forno pode ser instalado por baixo de uma placa de cozinha, numa coluna ou associado à respectiva estufa. As dimensões de encastre devem ser as indicadas nas figuras abaixo.
O material do móvel deve ser capaz de resistir ao calor.
O forno deve ser centrado em relação às paredes do móvel e fixado com os parafusos e buchas fornecidos com o aparelho, conforme mostrado nas figuras ao lado, tendo o cuidado de não forçar demasiadamente os parafusos, porque se corre o risco de romper as buchas.

PT



ESQUEMA DE DIMENSÃO DO AQUECEDOR DE LOUÇA A ENCASTRO 560 X 595 COM FORNO DE 480



PT

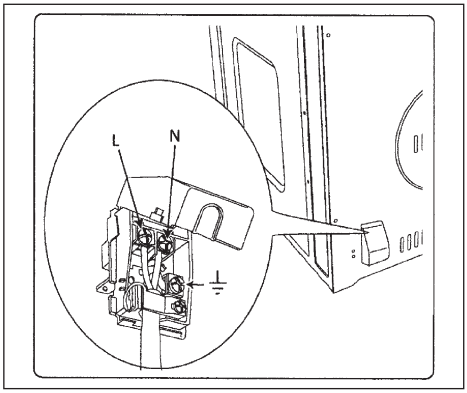
OBS.: se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou então por uma pessoa com qualificação técnica similar, para prevenir todos os riscos".

Ligação eléctrica

Antes de efectuar a ligação eléctrica certificarse que:
- as características da instalação sejam tais que possam satisfazer quanto indicado na placa da matrícula aplicada na fronte do forno;
- a instalação esteja dotada de uma eficaz ligação a terra segundo as normas e as disposições de lei em vigor. A ligação a terra é obrigatória nos termos da lei.

O cabo em nenhum ponto deverá atingir uma temperatura superior de 50° C a-quela ambiente.
Se um aparelho fixo não estiver equipado com cabo de alimentação e ficha, ou outro dispositivo que garanta a desactivação da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, esses dispositivos de desactivação devem estar previstos na rede de alimentação, em conformidade com as instruções de instalação.
A tomada ou o interruptor omnipolar devemse poder atingir facilmente com a aparelhagem instalada.

N.B. O fabricante declina todas as responsabilidades no caso que quanto acima e as usuais normas de prevenção contra os acidentes não sejam respeitadas.



TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2

Cod. 2.002.42.0 - 3ed

FULGOR
MILANO

Via E. Checchi, 98 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
www.fulgor-milano.com • info@fulgor-milano.com